




Tortilla cu cartofi si dovlecei



Ingrediente

Cartofi - 600 de grame
Delikat legume - 1 lingurita
PatrunjelOua - 3 buc
Dovlecei - 150 de grame
Ardei gras rosu - 1 buc
Ceapa - 300 de grame
Ulei de floarea soarelui - 7 linguri
Usturoi - 1 catel

 35 de minute  3 portii  Mediu

Mod de preparare



1. Decojeste, spala, usuca si taie cartofii in cuburi. Apoi, prajeste in ulei. Taie in sferturi ardeii si dovleceii si scoate semintele.



2. Decojeste ceapa si taie in cubulete. Marunteste catelul de usturoi. Adauga toate ingredientele in tigaie si gateste cateva minute. Amesteca ouale cu Delikat legume.



3. Toarna peste legumele din tigaie amestecul de oua si gateste pana se rumeneste. Serveste tortilla cu patrunjel tocat deasupra.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>