

Tortilla cu sparanghel



Ingrediente

Oua - 6 buc
Sparanghel - 200 de grame
Delikat legume - 15 grame
Ulei de floarea soarelui - 50 de mililitri
Branza de capra

 30 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare



1. Taie varfurile si fierbe sparanghelul in apa sarata, dupa care scurge bine. Bate ouale cu Delikat si branza de capra. Toarna in tava unsa cu ulei de masline.



2. Atunci cand preparatul cu oua incepe sa se intareasca, pune si sparanghelul fiert, iar cand preparatul este rumenit, intoarce si pe cealalta parte. Gateste timp de cateva minute. Tortilla ar trebui sa fie rumenita pe dinafara si frageda/suculenta in interior.

Pofta buna!

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