



Španjolska tortilja

Iskoristite jaja za savršenu španjolsku tortilju pripremljenu s Alpro soja napitkom Original.

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 180° C.
2. U posudi za pečenje zagrijte ulje. Dodajte krumpir i lagano popržite, povremeno miješajući 6-7 minuta. Dodajte luk i papriku i pržite još 5-6 minuta ili dok krumpiri ne postanu hrskavi.
3. U međuvremenu u posudi zajedno pomiješajte jaja, Alpro soja napitak, nasjeckani peršin, sol i papar. Ulijte preko krumpira i povrća. Pomiješajte krumpir i povrće s lopaticom i dodajte cherry rajčice.
4. Pecite 12-15 minuta ili dok se jaja potpuno ne ispeku. Ukrasite peršinom. Izvrsna španjolska tortilja spremna je za uživanje!



4 porcija



35min



Sastojci

- 125 ml Alpro soja napitka Original
- 400 g manjih krumpira, tanko narezanih
- ½ crvenog luka, tanko narezanog
- 1 zelena paprika, tanko narezana
- 1 crvena paprika, tanko narezana
- 200 g cherry rajčica narezanih na kockice
- Peršin, sjeckani
- 4 jaja
- 1 žlica ulja
- Sol i papar

Proizvedeno s

Alpro napitak od soje Original

