

Kolorowa tortilla

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszna i sycąca

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- jajka - 5 szt.
- woda mineralna - 125 ml
- mleko - 200 ml
- mrożony zielony groszek - 30 dag
- strąki czerwonej papryki - 2 szt.
- kukurydza - 1 puszka(i)
- pęczek szczypiorku -
- natka pietruszki - pół pęczka
- olej - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz -
- kwaśna gęsta śmietana - 150 ml

Etapy przyrządzania:

1. Jajka wymieszaj z mlekiem i wodą mineralną. Stopniowo dosypuj mąkę ubijając cały czas trzepaczką. Gotowe ciasto odstaw na 15 minut. Groszek wyłóż na talerz i rozmroź. Paprykę oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w kosteczkę. Kukurydzę osącz na sitku, szczypiorek i natkę drobno posiekaj. @ łyżki szczypiorku odłóż do przybrania, pozostałą zieleninę wymieszaj z ciastem. Na patelni rozgrzej łyżkę oleju, włóż połowę groszku, kukurydzy i papryki. Obsmaż, dopraw do smaku solą i pieprzem. Wlej połowę ciasta, przykryj, smaż na małym ogniu 6 minut. Podsmażony omlet ostrożnie przewróć na drugą stronę i smaż jeszcze 6 minut. Przełóż na ogrzany talerz, przykryj folią aluminiową. W ten sam sposób przygotuj drugą tortillę. Gotowe przybierz kleksami śmietany i posyp odłożonym szczypiorkiem.

Jak podawać?

przybraną kleksami śmietany i posypaną szczypiorkiem.