



## Шпанска тортиља со сос од црвени пиперки

Некои го викаат Шпанска тортиља, некои пак Шпански омлет, но како и да е, ова јадење е многу вкусно и во него се употребени состојки кои речиси во секое време ги имате дома. Ви треба многу добра нелеплива тава, а производите на Делимано се одлични за ова.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

### Состојки:

- 8 јајца
- 900 грама компир
- 1 голем бел кромид
- 150 милилитри маслиново масло
- Сол и бибер

### За сосот ќе ви треба:

- 4 печени црвени пиперки
- 4 суви црвени пиперки (лути или благи)
- 1 супена лажица мед
- 2 супени лажици од течноста од пиперките
- 1 супена лажица кумин
- 1 чешне лук
- Сол и бибер

### Чекор 1

Излупете и исечкајте ги компирите на мали коцки.

Истото направете го и со кромидот, ставете го во тава за пржење, додадете маслиново масло, сол и бибер и пржете 15-тина минути додека да омекне компирот и состојките да добијат златна боја.

### Чекор 2

Изматете ги јајцата, зачинете (доколку сакате), истурете ги во тавата во која веќе се пржат компирот и кромидот и рамномерно распоредете ги.

### Чекор 3

Гответе околу 10 минути додека јајцето убаво да се стврдне околу краевите, но повремено одлепувајте го на краевите за да го извадите полесно кога ќе биде готово.

Откако едната страна на тортиљата ќе биде готова, земете голема чинија, поклопете ја тавата со чинијата и превртете ја од другата страна за да се зготви рамномерно.

### Чекор 4

За подготовка на сосот додадете ги печените пиперки, сувите пиперки (ние користиме лути) и потоа додадете од течноста, лук, мед, сол, бибер и кумин. Сето тоа убаво изблендирајте го да добиете густа смеса. Сосот е готов.



### Чекор 5

Појадокот е готов! За послужување исечете едно парче од омлетот, ставете го во чинија и додадете од сосот.

### Совет

Сосот е навистина многу вкусен и можете да го пробате и со пилешко или со плескавици. Ние користиме лути суви пиперки, но доколку не јадете луто, заменете ги со благи.

---

### Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)