



Španělská bramborová tortilla

Vychutnejte si španělskou bramborovou tortillu se zeleninou a sójovým nápojem Alpro

Příprava

Předehřejeme troubu na 180 °C

Na celokovovou pánev dáme trochu olivového oleje a osmahneme dozlatova na tenké plátky nakrájené brambory. Přidáme cibuli a papriky nakrájené rovněž na tenké plátky a krátce společně osmahneme

Mezitím promícháme vejce, sójový nápoj Alpro, nasekanou petrželku, sůl a pepř. Směs nalijeme na brambory se zeleninou, uhladíme a doprostřed dáme nakrájená rajčátka

Dáme do trouby a dopékáme, dokud nejsou vejce hotová



4 porce



35min



Ingredience

- 125 ml sójového nápoje Alpro Original
- 400 g menších brambor
- ½ červené cibule
- 1 zelená paprika
- 1 červená paprika
- 200 g cherry rajčat
- petržel
- 4 vejce
- sůl a pepř

Vyrobeno z

Alpro sójový nápoj original

