Tortilija su sūriu ir žalumynais

Ingredientai

- 2 Saldžiosios paprikos
- 5 Bulvių
- 3 Šaukštai Aliejaus
- 6 Kiaušinių
- 300 g MAGGI meksikietiško stiliaus padažo su daržovėmis
- 100 g Fetos sūrio
- 1 Puodelis Kalendros

Instrukcija

1. Paprikas supjaustykite juostelėmis, bulves plonais griežinėliais. Keptuvėje įkaitinkite pusę aliejaus, sudėkite papriką ir pamaišydami kepkite ant vidutinės kaitros, kol paprikų juostelės suminkštės. Tada perkelkite jas į lėkštę. Į keptuvę supilkite likusį aliejų ir sudėkite bulves, atsargiai pamaišydami kepkite, kol griežinėliai suminkštės. Iškeptas bulves perkelkite į lėkštę prie paprikų.

2. Dubenyje paplakite kiaušinius, įberkite truputį druskos ir pipirų, tada sudėkite bulves ir paprikas, lengvai pamaišykite. Šį mišinį supilkite į keptuvę ir kepkite ant nesmarkios ugnies 4-5 min. Tada užpilkite MAGGI padažą, užtrupinkite sūrį ir pašaukite į 200 °C orkaitę. Kepkite grotelių režimu 12-15 min.

40 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	18.39 g
Energija	377.25 kcal
Riebalai	24.87 g
Baltymai	17.07 g