

Dzisiaj zajrzemy na chwilę do słonecznej **Hiszpanii**.
Hiszpania, razem z Portugalią leżą na **Półwyspie Iberyjskim**.
Stolicą Hiszpanii jest Madryt.



Ciekawostką jest to, że terytorium kraju podzielone jest administracyjnie na 17 okęgów autonomicznych, do których należą: Andalusja, Aragonia, Asturia, Baleary, Estremadura, Galicja, Kantabria, Kastylia – La Mancha, Kastylia i Leon, Katalonia, Kraj Basków, La Rioja, Madryt, Walencja, Murcja, Nawarra, Wyspy Kanaryjskie. Językiem urzędowym jest język hiszpańskim, ale mieszkańcy poszczególnych regionów posługują się też językami lokalnej ludności i tak w Kraju Basków jest to **euskera**, a w Katalonii – **catalan**.

Ciekawi jesteście, jak brzmią różnice między tymi językami?

Ja sprawdziłam ;) Różnice są ogromne!

I tak na przykład zwykle "Dzień dobry!" po hiszpańsku "Buenos dias!" w baskijskim będzie brzmiało "Egun on!" a w katalońskim "Bon dia!"



Kuchnia Hiszpanii różni się w zależności od regionu, ale jest coś, co można znaleźć wszędzie. Są to **TAPAS**.

Tapas to przekąski. Przygotowuje się je z warzyw, owoców morza, jajek albo mięs. To tapas należy też **TORTILLA ESPANOLA** – prosty w przygotowaniu omlet z ziemniaków.

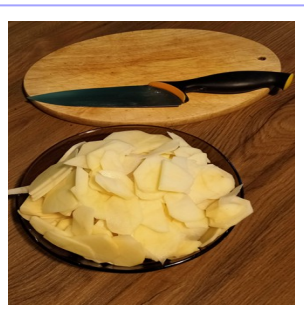
Macie ochotę spróbować?

TORTILLA HISZPAŃSKA – SKŁADNIKI:

- ✓ 6 ziemniaków średniej wielkości
- ✓ 6 jajek
- ✓ oliwa z oliwek do smażenia
- ✓ opcjonalnie cebula (jesli ktoś lubi)
- ✓ sól do smaku

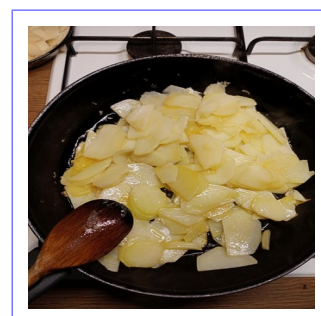
TORTILLA HISZPAŃSKA – PRZYGOTOWANIE:

1. Ziemniaki obieramy i kroimy na bardzo cienkie plasterki.



2. Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i smażymy na niej ziemniaki. Kiedy ziemniaki będą miękkie możemy dodać drobniutko posiekaną cebulę.

Ja tortillę przygotowuję bez cebuli, ale każdy może mieć inne zdanie ;)

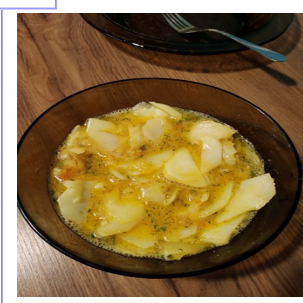


Usmażone ziemniaki przekładamy do miski, żeby przestygły.

3. W oddzielnym naczyniu roztrzepujemy widelcem jajka, dodajemy sól. Teraz do jajek dokładamy usmażone i wystudzone ziemniaki. Całość mieszamy.



4. Na czystej patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy z oliwek. Gdy oliwa będzie ciepła wlewamy na patelnię masę jajeczną z ziemniakami.

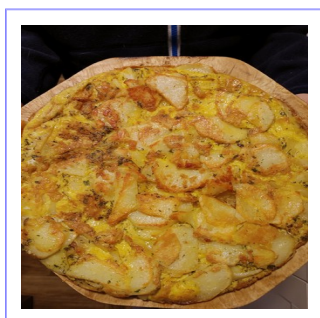


5. Smażymy na małym ogniu ok. 8 – 10 minut. Kiedy tortilla będzie bez problemu odchodziła od patelni omlet przekładamy na drugą stronę.

Możemy pomóc sobie talerzem. A robimy o w sposób następujący: przykładamy do patelni talerz, po czym zdecydowanym ruchem odwracamy patelnię do góry dnem, dzięki czemu omlet "surową stroną" znajdzie się na talerzu. Teraz wystarczy zsunąć tortillę z powrotem na patelnię i smażyć ją jeszcze przez ok. 5 minut.



Gotowa tortilla hiszpańska wygląda tak:



Można ją podawać na ciepło lub na zimno.

SMACZNEGO! :)