

## OPB (5.r) 1. 4. 2020

### SD (sprostitvena dejavnost):

**30 min:** vaje za raztezanje, igre z žogo (nogomet)

**pripomočki:** mehka žoga

**UPČ (ustvarjalno preživljanje časa):** **Kuhanje: Priprava španske tortilije (približno 1 ura)**

Za učence, ki bi se radi naučili pripraviti tipično špansko jed. 😊



### Sestavine za 4 osebe:

- ❖ 100ml olivnega olja
- ❖ 400g krompirja
- ❖ 1 čebula
- ❖ 5 jajc
- ❖ 0,5 žličke soli
- ❖ 3 ščepce popra

**PRIPRAVA 20 min**

**KUHANJE 30 min**

**SKUPAJ 50 min**

- 1.) Krompir olupite, operete pod tekočo vodo in narežete na majhne koščke. Koščke krompirja osušite s papirnatimi brisačkami. Čebulo olupite in drobno sesekljate.
- 2.) Na kuhalnik pristavite veliko ponev, v kateri na srednji temperaturi dobro segrejete olivno olje. Na segreto olje

stresete koščke krompirja in seseklano čebulo, temperaturo nekoliko znižate in zelenjavo dušite približno 20 minut. Med dušenjem zelenjavo večkrat premešate. Krompir mora postati mehak, vendar pazite, da ne porjavi.

3.) V večjo skledo ubijete jajca in jih z ročno metlico rahlo razžvrkljate. Jajca začinite s soljo in poprom. Na novo skledo postavimo cedilo, v katero stresete podušeno zelenjavo. Olje, ki odteče, prihranite, odcejeno zelenjavo pa primešate k jajcem.

4.) Ponev obrišete s papirnato brisačko in v njej segrejete 4 žlice prihranjenega olja. Ko se olje segreje, v ponev vlijete jajčno mešanico in tortiljo na zmerni temperaturi pečete 3 do 5 minut. Ko jajca na spodnji strani zakrknejo, na ponev postavite narobe obrnjen krožnik, na katerega zvrnete tortiljo. V ponvi segrejete še malo prihranjenega olja. Nato v ponev previdno dodate tortiljo in jo spečete še na drugi strani. Ko se tortilja zlato rjavo obarva tudi na drugi strani, jo stresete na velik servirni krožnik in pustite najmanj 5 minut počivati.

5.) Tortiljo razrežete na četrtine, katere servirate na krožnike in postrežete.

\* Po želji lahko za prilogo postrežete solato.

DOBER TEK! 😊