

פריטטה של תירס ופלפלים



רכיבים

- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- בצל גדול, קלוף וקצוץ דק
- תפוח אדמה בינוניים מגוררים גס (עם או בלי קליפה)
- שיני שום קלופות וקצוצות דק
- פלפל ירוק בקוביות קטנות
- פלפלים אדומים בקוביות קטנות
- חבילה תירס מסונן
- ביצה
- קורט מלח לפי הטעם
- קורט פלפל שחור לפי הטעם

הכנה

1. מחממים את השמן במחבת גדולה. מכניסים פנימה את הבצל ומטגנים אגב ערבוב מדי פעם עד שמתחיל להזהיב.
2. מוסיפים את תפוחי האדמה ומטגנים אגב ערבוב שתי דקות.
3. מוסיפים את השום והפלפלים ומטגנים אגב ערבוב עוד שתי דקות. מעבירים את תכולת המחבת לקערה גדולה ונותנים לה להצטנן מעט.
4. שוברים לתוך הקערה את הביצים ומוסיפים את התירס, מלח ופלפל. מערבבים היטב.
5. יוצקים מעט שמן למחבת ומחממים היטב. יוצקים פנימה את התערובת (היא צריכה להגיע לגובה של 3-4 ס"מ). מטגנים על אש גבוהה שתי דקות.
6. מנמיכים להבה, מכסים ומטגנים על אש נמוכה עד שהפריטטה כעשרים דקות מתייצבת ונקרשת במרכז.
7. מסירים מכסה, מסירים מהאש, מניחים צלחת שטוחה מעל המחבת והופכים (זהירות שעודפי שמן לא יטפטפו על יד). מוסיפים 2-3 כפות שמן למחבת ומחליקים את הפריטטה בחזרה למחבת כשהצד המטוגן והשחום כלפי מעלה.
8. מטגנים על אש נמוכה ללא מכסה עוד כרבע שעה, עד שהפריטטה עשויה לגמרי ושחומה מלמטה.
9. מעבירים לצלחת הגשה ושומרים ליום אחד מחוץ למקרר או ליומיים שלושה בתוך המקרר. פורסים למשולשים ומגישים חם או קר (זה נהדר גם בכריכים).

75 דקות

6 servings 6