

Tortilla śniadaniowa

Tortilla śniadaniowa – idealny start dnia

Tortilla śniadaniowa to **doskonały pomysł na sycący początek dnia**. Połączenie chrupiącej szynki, aromatycznej cebuli i soczystych pomidorów tworzy harmonijną kompozycję smaków, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Jajka wzbogacone kostkami czosnkowymi i pietruszką Knorr nadają potrawie głębi smaku, a świeży szczypiorek i ser dopełniają całości.

Dla kogo?

Tortilla śniadaniowa to propozycja dla *zabieganych osób*, które cenią sobie pożywne i szybkie w przygotowaniu posiłki. Sprawdzi się zarówno dla singli, jak i całych rodzin – każdy znajdzie w niej coś dla siebie. To także świetna opcja dla osób, które lubią rozpoczynać dzień od ciepłego, pełnowartościowego posiłku.

Na jaką okazję?

Idealna na *leniwe weekendowe poranki*, gdy mamy więcej czasu na celebrowanie śniadania. Sprawdzi się również jako szybki lunch czy kolacja w środku tygodnia. To uniwersalne danie, które możesz przygotować na rodzinne śniadanie lub brunch ze znajomymi.

Czy wiesz o tym?

Tortilla wywodzi się z kuchni hiszpańskiej i meksykańskiej, ale jej śniadaniowa wersja zyskała popularność na całym świecie. **Sekret udanej tortilli** tkwi w powolnym smażeniu na

minimalnym ogniu, co pozwala jajkom delikatnie się ściąć, zachowując jednocześnie soczystość potrawy.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – zamiast szynki użyj *wędzonego łososia lub boczku*. Dodaj ulubione zioła, takie jak bazylia czy oregano. Dla ostrzejszej wersji wzbogać tortillę o papryczki jalapeno lub pieprz cayenne. Możesz również podać ją z awokado lub świeżą salsą pomidorową.