



Spanske kartoffelæggelkage

4 + 4 spsk. olivenolie
½ kg skrællekartofler
2 tsk. salt
1½ dl finthakket løg
4 æg
1 dl mælk/vand + 1 ss mel
½ chili
1 ss finthakket purløg

Varm 4 ss olie op i en pande. Skræl kartoflerne og skær dem i små tern. Strø 1 tsk. salt på dem og steg dem 8-10 minutter i olien. Vend dem under stegningen. Tilsæt løgene og fortsæt stegningen ca. 10 minutter til, indtil kartoflerne er møre og gulbrune. Kom det hele op i en sigte, så evt. overflødig fedtstof kan løbe af. Pisk æggene sammen med vand og mel og tilsæt 1 tsk. salt.

Chili'en halveres og frøene fjernes. **PAS PÅ. IKKE SUTTE PÅ FINGRE ELLER TØRRE ØJNE. BRÆDENDE STÆRKT.** Chillien skæres i bitte små stykker.

Bland kartoflerne og løg i æggemassen med chili. Varm 4 spsk. olie op på panden. Hæld æggemassen på og fordel kartoflerne. Steg æggemassen, **PÅ MIDDEL VARME**, til den er fast og gylden i bunden. Læg et låg over panden. Skub æggekagen ud på det, vend panden over kagen og vend det hele. Bag æggekagen til den også er gylden på den anden side. I de forskellige regioner i Drys med purløg