**Рецепт вкусного завтрака с лепёшкой тортилья на сковороде**

**Ингредиенты:**

Лепёшка «Тортилья» — 2 шт.

Яйцо — 2 шт.

Твёрдый сыр — 70 г

Соль — по вкусу

Растительное масло для смазывания сковороды

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Яйца вбиваем в миску, солим и взбиваем вилкой до однородности.

**Шаг 2**

Твёрдый сыр натираем на мелкой тёрке.

**Шаг 3**

Сковороду ставим на средний огонь, смазываем растительным маслом и выкладываем первую лепёшку.

**Шаг 4**

Вливаем яичную массу и аккуратно распределяем по лепёшке, готовим на среднем огне примерно 1 минуту.

**Шаг 5**

Присыпаем тёртым сыром.

**Шаг 6**

Накрываем сверху второй лепёшкой и слегка её прижимаем, готовим на среднем огне 2 минуты.

**Шаг 7**

Переворачиваем и жарим ещё 2–3 минуты. Сыр расплавится и соединит две лепёшки в одно целое.

**Шаг 8**

Готовую тортилью с яйцом и сыром перекладываем на доску, нарезаем на кусочки и подаём на завтрак в горячем виде.

Приятного аппетита!