**Рецепт завтрака с лепёшкой тортилья на сковороде**

**Ингредиенты**

Тортилья – 2 лепешки

Яйца – 4 шт.

Помидор – 1 шт.

Сыр твёрдый – 150 г

Сыр моцарелла – 120 г

Соль – по вкусу

Перец – по вкусу

Петрушка – 3 веточки

Сухой базилик – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить вкусную тортилью с начинкой на сковороде? Подготовим продукты. Ставим сковороду на небольшой огонь, если она с антипригарным покрытием, то смазывать её растительным маслом не обязательно.

**Шаг 2**

Выкладываем лепёшку на сковороду. Яйца по одному разбиваем в миску, затем аккуратно, по одному, переливаем на тортилью, как на яичницу-глазунью. Солим.

**Шаг 3**

Петрушку тщательно промываем под проточной водой, отрезаем грубые стебли и мелко нарезаем. Посыпаем яйца.

**Шаг 4**

Твёрдый сыр натираем на крупной стороне тёрки и посыпаем содержимое сковороды. Добавляем щепотку сухого базилика для аромата.

**Шаг 5**

Накрываем яйца второй лепешкой тортильи, слегка приминаем ладонями, закрываем сковороду крышкой и жарим 5 минут на среднем огне.

**Шаг 6**

Крупный помидор моем, нарезаем на круглые дольки.

**Шаг 7**

Переворачиваем тортилью на сковороде при помощи деревянных лопаточек и выкладываем на верхнюю поджаренную сторону кружки помидор. Слегка солим.

**Шаг 8**

Сыр Моцарелла нарезаем на круглые ломтики и выкладываем поверх помидор.

**Шаг 9**

Снова посыпаем тёртым сыром и петрушкой.

**Шаг 10**

Накрываем крышкой и готовим на среднем огне, пока сыр не растает.

**Шаг 11**

Завтрак с тортильей и яйцом на сковороде готов! Перекладываем тортилью на тарелку и подаём сразу в горячем виде.

**Шаг 12**

Блюдо получилось очень вкусным, ароматным, ярким и красивым. Сыр тягучий и аппетитно тянется, как на пицце.

**Шаг 13**

Приятного аппетита!