

16 Σεπτεμβρίου 2023

Ομελέτα με πατάτες και μανιτάρια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Υλικά

3 μανιτάρια ψιλοκομμένα

3 μεγάλες πατάτες

3 αυγά

3 κρεμμύδια

½ πράσο

Αλάτι πιπέρι λάδι

Εκτέλεση

1 Καθαρίζουμε τις πατάτες , τις πλένουμε και τις κόβουμε σε πολύ λεπτές φέτες.

2 βάζουμε σε ένα βαθύ τηγάνι το λάδι να κάψει και σοτάρουμε τις πατάτες

ανακατεύοντας πολύ καλά.

3 καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια και το πράσο. Προσθέτουμε τις πατάτες και συνεχίζουμε το σοτάρισμα.

4 ρίχνουμε και ταμανιτάρια ψιλοκομμένα, το αλάτι και το πιπέρι και ανακατεύουμε πολύ καλά.

5 χτυπάμε τα αυγά με λίγο αλάτι και τα προσθέτουμε στο μείγμα. Τηγανίζουμε για δέκα λεπτά σε μέτρια φωτιά.

6 με τη βοήθεια ενός ρηχού πιάτου γυρίζουμε την ομελέτα να ψηθεί και από την άλλη μεριά.

Πηγή: monastiriaka.gr