

Ομελέττα με Μπανάνες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

3 μανιτάρια ψιλοκομμένα

3 μεγάλες πατάτες

3 αυγά

3 κρεμμύδια

½ πράσο

Αλάτι, πιπέρι, λάδι

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις πλένουμε και τις κόβουμε σε πολύ λεπτές φέτες. Βάζουμε σε ένα βαθύ τηγάνι το λάδι να κάψει και σοτάρουμε τις πατάτες

ανακατεύοντας πολύ καλά. Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια και το πράσο. Τα προσθέτουμε στο τηγάνι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Ρίχνουμε και ταμανιτάρια ψιλοκομμένα, το αλάτι, το πιπέρι και ανακατεύουμε πολύ καλά. Χτυπάμε τα αυγά με λίγο αλάτι και τα προσθέτουμε στο μείγμα. Τηγανίζουμε για δέκα λεπτά σε μέτρια φωτιά. Με τη βοήθεια ενός ρηχού πιάτου γυρίζουμε την ομελέτα να ψηθεί και από την άλλη μεριά.

Πηγή: monastiriaka.gr