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 τα μανιτάρια 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