

## Ομελέτα με πατάτες και μανιτάρια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



### 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](http://monastiriaka.gr)