

Παραδοσιακή ομελέτα με πατάτες τηγανητές, όπως την έκανε η γιαγιά και η μαμά όταν ήθελαν κάτι γρήγορο και χορταστικό για όλη την οικογένεια. Το πιο απλό, εύκολο και νόστιμο φαγητό!

## Τι θα χρειαστείτε

5 μεγάλα αυγά

1 μεγάλη πατάτα

50 γρ. φέτα

Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα και λίγο ακόμα για το ψήσιμο της ομελέτας

1 κ.σ. αλεύρι (προαιρετικά)

Αλάτι και πιπέρι

# Ομελέτα με πατάτες και φέτα

## Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε την πατάτα και την κόβουμε μαστουνάκια.

Τηγανίζουμε τις πατάτες σε ελαιόλαδο και μόλις είναι έτοιμες τις βάζουμε σε χαρτί κουζίνας να τραβήξει τα περιττά λάδια.

Σπάμε τα αυγά σε μπολ και τα χτυπάμε με τον αυγοδάρτη. Προσθέτουμε και το αλεύρι να διαλυθεί καλά. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.

Σε αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, τις πατάτες και περιχύνουμε με τα αυγά. Η φωτιά μας πρέπει να είναι μέτρια προς σιγανή. Μόλις γίνει από τη μία μεριά η ομελέτα την αδειάζουμε σε πιάτο, καπακώνουμε με το τηγάνι και αναποδογυρίζουμε το πιάτο.

Την αφήνουμε να ψηθεί 1-2 λεπτά ακόμα και πασπαλίζουμε με χοντροτριμμένη φέτα.

Καλή όρεξη!

# Ομελέτα με πατάτες και φέτα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε την πατάτα και την κόβουμε μαστουνάκια.
- 2 Τηγανίζουμε τις πατάτες σε ελαιόλαδο και μόλις είναι έτοιμες τις βάζουμε σε χαρτί κουζίνας να τραβήξει τα περιττά λάδια.
- 3 Σπάμε τα αυγά σε μπολ και τα χτυπάμε με τον αυγοδάρτη. Προσθέτουμε και το αλεύρι να διαλυθεί καλά. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.
- 4 Σε αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, τις πατάτες και περιχύνουμε με τα αυγά. Η φωτιά μας πρέπει να είναι μέτρια προς σιγανή.
- 5 Μόλις γίνει από τη μία μεριά η ομελέτα την αδειάζουμε σε πιάτο, καπακώνουμε με το τηγάνι και αναποδογυρίζουμε το πιάτο.
- 6 Την αφήνουμε να ψηθεί 1-2 λεπτά ακόμα και πασπαλίζουμε με χοντροτριμμένη φέτα. Καλή όρεξη!