

Εύκολη ομελέτα με τριμμένη πατάτα και σύγκλινο! Πεντανόστιμη γρήγορη λύση για θρεπτικό και νόστιμο φαγητό. Φτιάξτε αυτή την ομελέτα και θα ενθουσιαστείτε!

## Τι θα χρειαστείτε

5 μεγάλα αυγά

1 μέτρια πατάτα

1 μικρό κρεμμύδι σε φετάκια

100 γρ. σύγκλινο ή άλλο αλλαντικό της αρεσκείας σας

60 γρ. φέτα

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Ομελέτα με τριμμένη πατάτα και σύγκλινο

## Εκτέλεση συνταγής

Τρίβουμε την πατάτα στο χοντρό του τρίφτη.

Σε τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και απλώνουμε την τριμμένη πατάτα και το κρεμμύδι σε όλη την επιφάνεια.

Ρίχνουμε λίγες σταγόνες νερό και αφήνουμε την πατάτα να ψηθεί σε μέτρια φωτιά, περίπου 7 λεπτά. Μόλις χρυσαφίσει από τη μια μεριά τη γυρίζουμε όλη μαζί όπως είναι και από την άλλη.

Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.

Αφήνουμε να ψηθεί και από αυτή τη μεριά άλλα 5 λεπτά. Βάζουμε σε κομματάκια και το σύγκλινο.

Χτυπάμε καλά τα αυγά και περιχύνουμε την πατάτα, να καλυφθεί εντελώς.

Ανασηκώνουμε λίγο με σπάτουλα ή πιρούνι τις άκρες της ομελέτας, να πάει το αυγό και από κάτω.

Μόλις ψηθεί από τη μια μεριά, με τη βοήθεια πιάτου, τη γυρνάμε και από την άλλη.

Πασπαλίζουμε με τη φέτα χοντροτριμμένη και σερβίρουμε.

Καλή όρεξη!

# Ομελέτα με τριμμένη πατάτα και σύγκλινο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Τρίβουμε την πατάτα στο χοντρό του τρίφτη. Σε τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και απλώνουμε την τριμμένη πατάτα και το κρεμμύδι σε όλη την επιφάνεια.
- 2 Ρίχνουμε λίγες σταγόνες νερό και αφήνουμε την πατάτα να ψηθεί σε μέτρια φωτιά, περίπου 7 λεπτά. Μόλις χρυσαφίσει από τη μια μεριά τη γυρίζουμε όλη μαζί όπως είναι και από την άλλη.
- 3 Βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Αφήνουμε να ψηθεί και από αυτή τη μεριά άλλα 5 λεπτά. Βάζουμε σε κομματάκια και το σύγκλινο.
- 4 Χτυπάμε καλά τα αυγά και περιχύνουμε την πατάτα, να καλυφθεί εντελώς.
- 5 Ανασηκώνουμε λίγο με σπάτουλα ή πιρούνι τις άκρες της ομελέτας, να πάει το αυγό και από κάτω.
- 6 Μόλις ψηθεί από τη μια μεριά, με τη βοήθεια πιάτου, τη γυρνάμε και από την άλλη.
- 7 Πασπαλίζουμε με τη φέτα χοντροτριμμένη και σερβίρουμε. Καλή όρεξη!