

Ομελέτα με πατάτες

Συστατικά

6 αυγά
4 μέτριες πατάτες
1 1/2 κουταλιά της σούπας βούτυρο ή μαργαρίνη
Αλάτι - πιπέρι
Λάδι για τηγάνισμα

Οδηγίες

Ζεσταίνετε το λάδι σ' ένα τηγάνι. Ροδίζετε τις πατάτες που έχετε κόψει σε στρογγυλές λεπτές φέτες. Σε άλλο τηγάνι ζεσταίνετε το βούτυρο και προσθέτετε τις τηγανισμένες πατάτες και τα αυγά, καλά χτυπημένα με το αλατοπίπερο. Μόλις ψηθούν τα αυγά, γυρίζετε την ομελέτα με ένα μεγάλο πιάτο για να ψηθεί και από την άλλη μεριά. Σερβίρετε αμέσως

Πηγή: <http://www.fae.gr>

Καλοκαιρινή Στραπατσάδα

Συστατικά

- 2-3 πιπεριές πράσινες (κομμένες σε ροδέλες)
- 2 ντομάτες (πολτοποιημένες στο μούλτι)
- 2 αυγά (χτυπημένα)
- λίγη φέτα (περίπου 2-3 σπιρτόκουτα) (τριμμένη)
- λίγη ρίγανη (1 πρέζα)
- λάδι (εγώ πάντα βάζω ελαιόλαδο)

Οδηγίες

1. Τσιγαρίζω τις πιπεριές μέχρι να ψιλοροδίσουν, ρίχνω την ντομάτα στο σκεύος μου, μαζί με τις πιπεριές και περιμένω λίγο (2-3 λεπτά) μέχρι να φύγουν τα πολλά ζουμιά της ντομάτας.
2. Προσθέτω σιγά-σιγά τα αυγά και συγχρόνως ανακατεύω.
3. Αφήνω για ένα 2λεπτο και βγάζω από την φωτιά.
4. Μόλις βγάλω από την φωτιά τρίβω και την φέτα και ανακατεύω καλά

Πηγή: <http://www.sintagespareas.gr>

Αυγά Ποσέ

Συστατικά

- Αυγά
 - λίγο ξύδι
-

Οδηγίες

- 1.** Γεμίστε ένα τηγάνι με νερό, μέχρι τη μέση περίπου. Προσθέστε λίγο ξύδι (όχι πολύ όμως γιατί τα αυγά σας θα πάρουν τη γεύση του) και αφήστε το να βράσει.
- 2.** Χαμηλώστε τη φωτιά ώστε το νερό να μη κοχλάζει αλλά να σιγοβράζει. Σπάστε το αυγό σε ένα μπολ. Όσο πιο φρέσκο είναι το αυγό σας, τόσο πιο ωραία εμφάνιση θα έχει αφού έχει γίνει ποσέ. Αν δεν είναι φρέσκο, το ασπράδι απλώνει.
- 3.** Ρίξτε αργά και με προσοχή το αυγό μέσα στο νερό. Μη το κουνήσετε ή πειράξετε μέχρι να γίνει. Μπορείτε και να το ρίξετε κατευθείαν στο τηγάνι (χωρίς μπολ) αλλά θα πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να μην απλωθεί. Το νερό θα πρέπει να είναι αρκετό ώστε να καλύπτει το αυγό.
- 4.** Βγάλτε το αυγό με τρυπητό κουτάλι. Με τα δάχτυλά σας αφαιρέστε τυχόν κομματάκια ασπράδι που περισσεύουν, διώξτε επιπλέον υγρά και σερβίρετε.

Πηγή: <http://www.sintagespareas.gr>