



Ομελέτα με πατάτες & τυρί

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 5-10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά

Υλικά:

1 μεσαία πατάτα, κομμένη σε πολύ λεπτές φέτες
3-4 αυγά, ελευθέρας βοσκής
½ κ.σ. καπνιστή πάπρικα
25 -30 γρ. τυρί της επιλογής μας, τριμμένο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά σερβιρίσματος:

ψωμί, φρυγανισμένο
μουστάρδα
σαλάτα της επιλογής μας

Εκτέλεση:

1) Βάζουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και περιχύνουμε με 3 κ.σ. ελαιόλαδο, απλώνουμε τις πατάτες ομοιόμορφα και αλατοπιπερώνουμε. Αφήνουμε να ψηθούν για 6-7 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να κάνουν κρούστα. Κλείνουμε με ένα καπάκι και αφήνουμε για ακόμη 5-6 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες.

2) Σπάμε τα αυγά μέσα στο τηγάνι και πιέζουμε απαλά τους κρόκους να σπάσουν. Αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με την πάπρικα

3) Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε με το καπάκι και αφήνουμε μέχρι να ψηθούν τα αυγά. Πασπαλίζουμε με το τυρί και αφήνουμε λίγο ακόμη μέχρι να λιώσει.

4) Σερβίρουμε με ψημένο προζυμένιο ψωμί και άλλα υλικά της επιλογής μας.