

Kesäkurpitsamunakas

Ομελέτα με κολοκυθάκια

2 pientä	Kesäkurpitsaa
1 pieni	Sipuli
100 g	Feta juustoa
6	Kananmunaa
5 rkl	Kermaa tai maitoa
	Suolaa ja pippuria
	Oliiviöljyä paistamiseen



Pese ja viipaloi kesäkurpitsat. Halutessasi voit pilkkoa mukaan ¼ vihreää paprikaa. Silppua sipuli ja leikkaa feta pieniksi kuutioiksi tai murena haarukalla. Vatkaa kananmunat maito ja mausteet.

Paista kesäkurpitsaviipaleita ja sipulia hetki pannussa kuumassa öljyssä. Lisää feta ja munakasmassa ja kypsennä kunnes hyytyy (halutessasi voit kypsentää myös molemmilta puolilta). Käännä toinen puoli puolesta välistä toisen puolen päälle.

Voit kypsentää munakkaan myös 180°C uunissa. Öljyä uunivuoka ja kaada siihen paistetut kesäkurpitsasiivut ja sipulit. Lisää feta ja kaada munakasmassa päälle. Kypsennä kunnes hyytyy.

Perunamunakas

Ομελέτα με πατάτες

3	Keskikokoista perunaa
(2 siivua	Pekonia)
6	Kananmunaa
5 rkl	Kermaa tai maitoa
	Suolaa ja pippuria
1 dl	Juustoraastetta
6	Mustaa oliivia
	Oliiviöljyä paistamiseen



Kuori perunat ja suikaloi ne kuten ranskanperunat.

Leikkaa pekoni ohuiksi siivuiksi. Vatkaa munat, kerma ja mausteet kevyesti.

Kuumenna oliiviöljy keskilämmöllä kuumaksi, lisää perunat ja kun ne alkavat saada hiukan väriä lisää pekoni. Anna hiukan ruskistua.

Lisää joukkoon munakasmassa, oliivit ja juustoraaste. Kypsennä kunnes on hyytynyt.