



ΚΟΛΟΚΥΘΟ ΟΜΕΛΕΤΑ

Συστατικά

- 2 μικρά κολοκυθάκια κομμένα σε κυβάκια
- 1 φρέσκο κρεμμύδι κομμένο
- 1 κουταλιά τυρί τριμμένο
- 2 αυγά
- πιπέρι, δυόσμο
- 1 κουταλιά λάδι

Οδηγίες

1. Σε βαθύ τηγάνι βάζετε το αραβοσιτέλαιο να ζεσταθεί.
2. Ρίχνεται μέσα το κολοκύθι. Το αφήνετε περίπου για 10 λεπτά να πιεί λίγο τα υγρά του.
3. Προσθέτετε και το τριμμένο κρεμμύδι να τσιγαριστεί για λίγο.
4. Χτυπάτε σε ένα μπολ τα αυγά μαζί με το τυρί ή την μυζήθρα, το πιπέρι και το δυόσμο. Τα ρίχνεται πάνω από τα κολοκυθάκια και αφήνετε να ψηθούν.
5. Την γυρίζεται και από την άλλη πλευρά να ροδίσει.
6. Την σερβίρετε σε πιατέλα και την συνοδεύεται με 1 φέτα ψωμί ολικής