

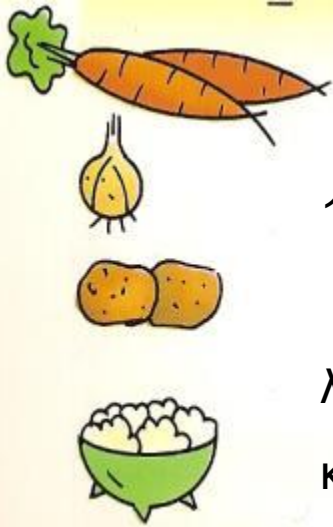
# ΟΜΕΛΕΤΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ

---



# ΥΛΙΚΑ

---



2 καρότα

1 κρεμμύδι

2 πατάτες

λίγο

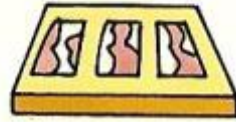
κουνουπίδι



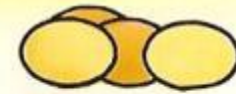
4 κουταλιές  
αρακά



Λίγο μαϊντανό



100 γρ. μπέικον



4 αυγά



4 κουταλιές  
γάλα



25 γρ.  
βούτυρο

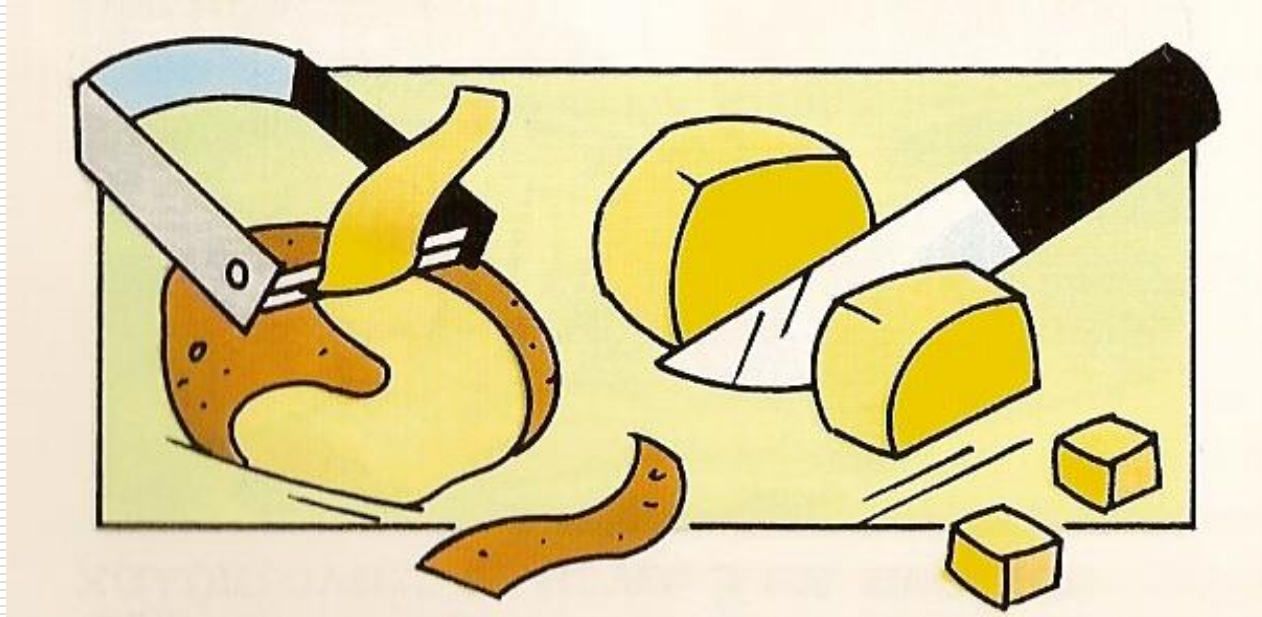


αλάτι, πιπέρι

---

Καθαρίζω τις πατάτες και τις κόβω σε μικρούς κύβους.

---

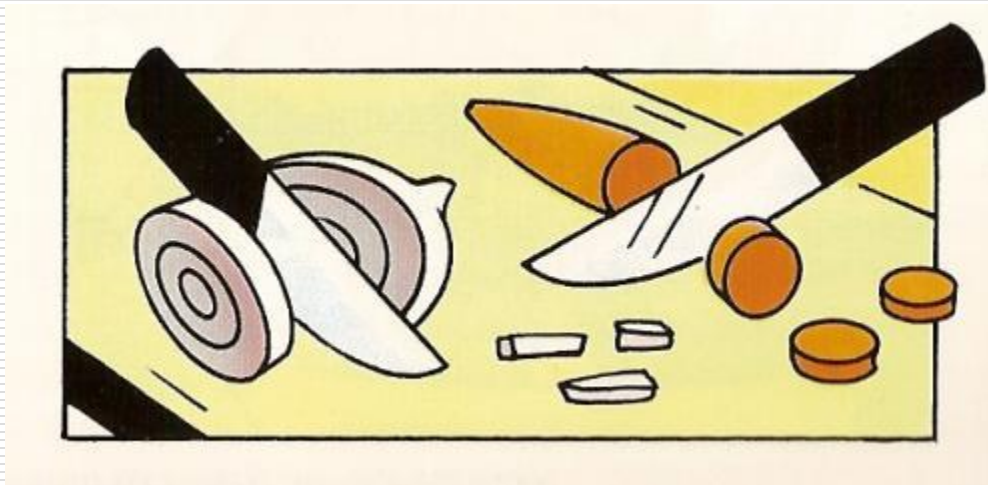


Καθάρισε τις πατάτες και κόψε τις σε μικρούς κύβους.

---

Καθαρίζω τα καρότα και το κρεμμύδι και τα κόβω σε μικρούς κύβους.

---

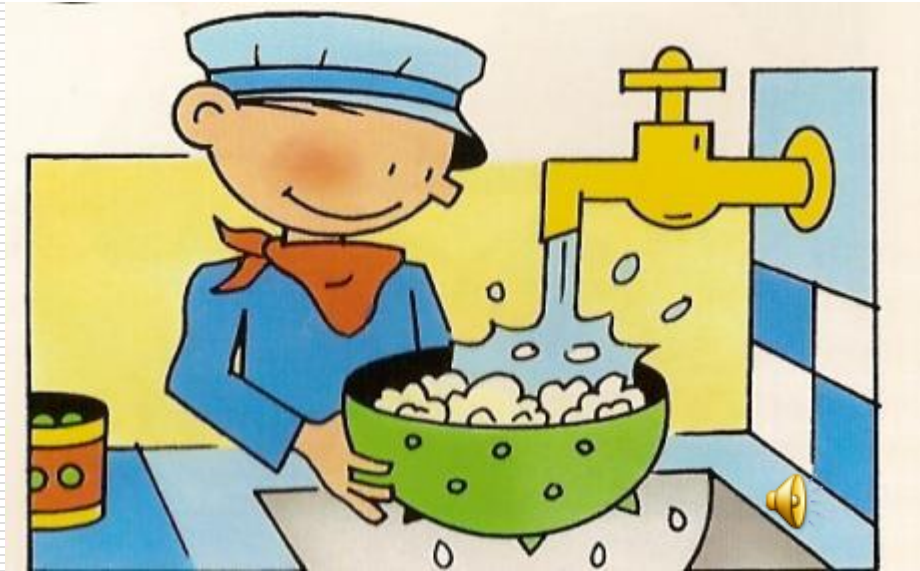


Καθάρισε τα καρότα και το κρεμμύδι και κόψε τα σε μικρούς κύβους.

---

Πλένω το κουνουπίδι και τον αρακά.

---



Πλύνε το κουνουπίδι και τον αρακά.

---

# Ψιλοκόβω το μαϊντανό.

---



Ψιλόκοψε το μαϊντανό.

---

Λιώνω το βούτυρο σ' ένα τηγάνι.

---



Λιώσε το βούτυρο σ' ένα τηγάνι.

---

Τσιγαρίζω το κρεμμύδι μαζί με το  
μπέικον κομμένο σε λεπτές φέτες.

---



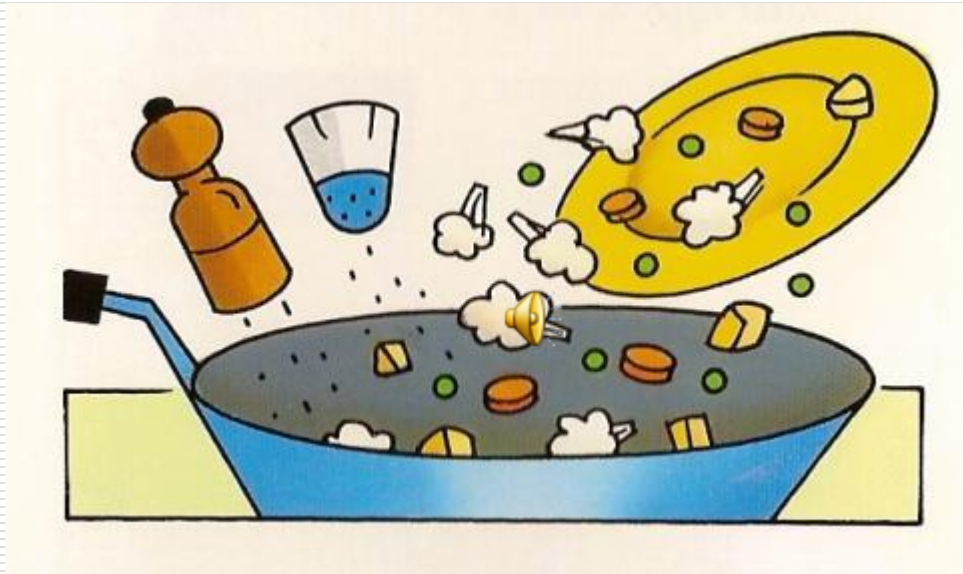
Τσιγάρισε το κρεμμύδι μαζί με το  
μπέικον κομμένο σε λεπτές φέτες.

---



Προσθέτω τα λαχανικά, αλάτι, πιπέρι και σκεπάζω το τηγάνι μ' ένα καπάκι.

---

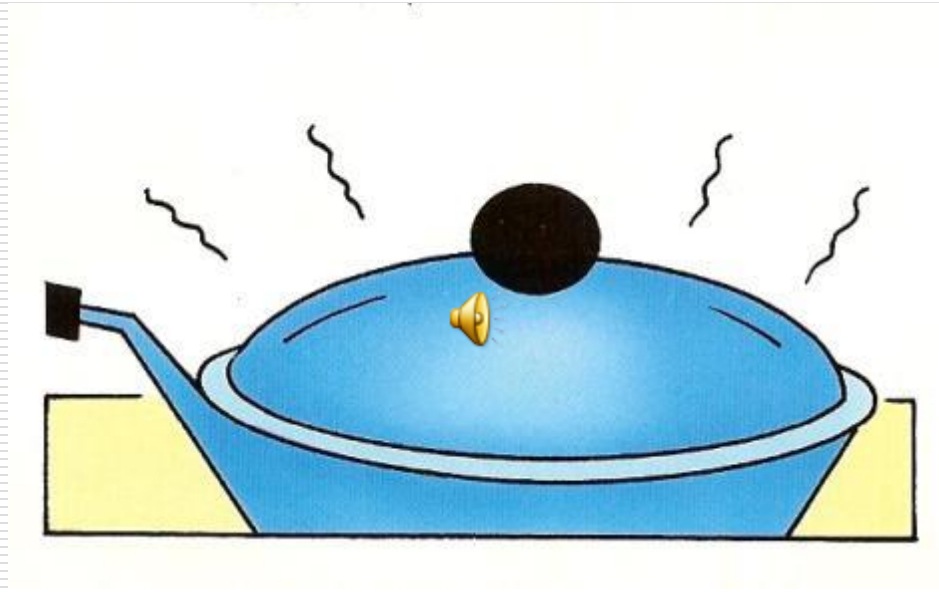


Πρόσθεσε τα λαχανικά, αλάτι, πιπέρι και σκέπασε το τηγάνι μ' ένα καπάκι.

---

Τα αφήνω να σιγοψηθούν σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν.

---



Άφησέ τα να σιγοψηθούν σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν.

---

Κτυπώ τα αυγά και το γάλα με λίγο αλάτι και πιπέρι.

---

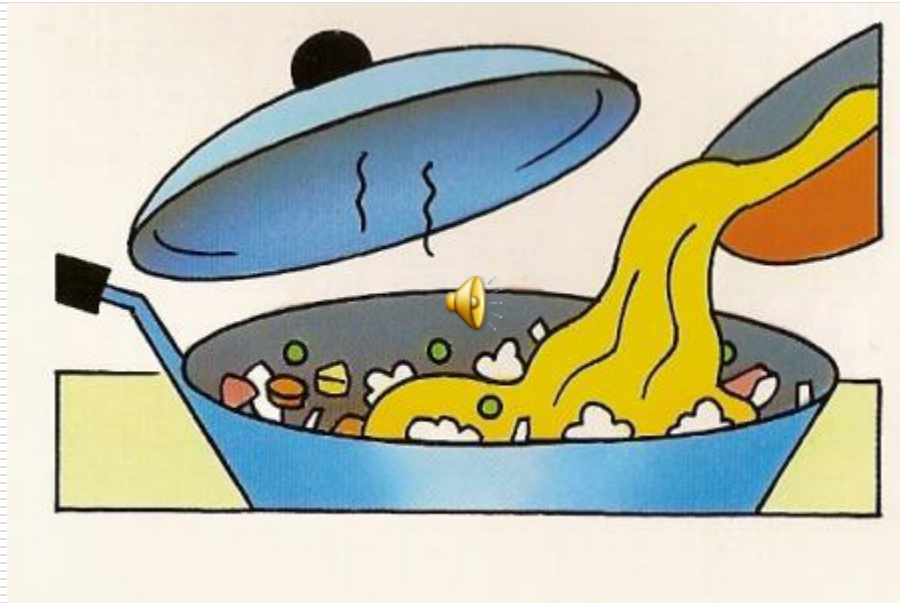


Κτύπησε τα αυγά και το γάλα με λίγο αλάτι και πιπέρι.

---

Ξεσκεπάζω το τηγάνι και ρίχνω το μείγμα πάνω στα λαχανικά.

---



Ξεσκέπασε το τηγάνι και ρίξε το μείγμα πάνω στα λαχανικά,

---

Όταν η ομελέτα ψηθεί, την ξεκολλώ με μια σπάτουλα.

---

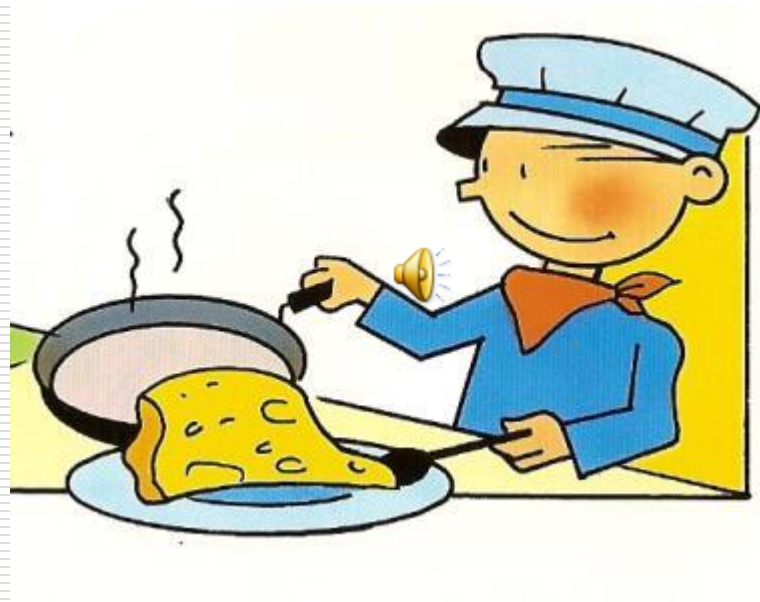


Όταν η ομελέτα ψηθεί, ξεκόλλησε την με μια σπάτουλα.

---

Τη διπλώνω στα δύο και τη σεργίρω  
σ' ένα πιάτο.

---



Δίπλωσέ την στα δύο και σέρβιρέ  
την σ' ένα πιάτο.

---