



Τιριτίμ (ομελέτα με κολοκυθάκια και δυόσμο)

Τιριτίμ (ομελέτα με κολοκυθάκια και δυόσμο)

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Καθαρίζουμε τα 8 κρεμμυδάκια, τα πλένουμε καλά και τα ψιλοκόβουμε. Βάζουμε σε ένα τηγάνι μπόλικο λάδι και μόλις κάψει ρίχνουμε τα κρεμμύδια και τα κολοκυθάκια και τα τηγανίζουμε ώσπου να αρχίσουν να ροδίζουν. Τότε στραγγίζουμε όλο το λάδι και στο ίδιο τηγάνι, ρίχνουμε μαζί με τα κολοκυθάκια, τα αυγά χτυπημένα κι αφρατεμένα καλά, το δυόσμο, το τυρί και αλατοπίπερο. Τηγανίζουμε την ομελέτα μέχρι να ροδίσει από τη μια μεριά και στη συνέχεια, με τη βοήθεια ενός πιάτου την τουμπάρουμε προσεκτικά και την τηγανίζουμε για 2, 3 λεπτά ακόμα μέχρι να ροδίσει κι από την άλλη. Τρώγεται ζεστή ή χλιαρή, αλλά είναι μια χαρά ακόμα και κρύα.

Υλικά

- 4 κολοκυθάκια κομμένα σε ροδέλες
- 5 κρεμμυδάκια φρέσκα
- 12 αυγά
- 200 γρ. τριμμένη κεφαλογραβιέρα
- 3 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένος φρέσκος δυόσμος
- Αλάτι και μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 5 λεπτά

Άτομα: 6