Σφουγγάτο

Κυρίως πιάτο , Μεσημεριανό , Βραδινό , Ορεκτικά , Αυγά , Λαχανικά , Δαφνί



15

6 μερίδες

Συστατικά

1 kg Πατάτες
6 αυγά
50 gr. γάλα
αλάτι
πιπέρι
φρέσκια ρίγανη

Εκτέλεση

- Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε χοντρό μπρινουάζ.
- Τηγανίζουμε τις πατάτες σ΄ ένα τηγάνι όπου έχουμε καλύψει ίσα τον πάτο του τηγανιού με ελαιόλαδο.
- Χτυπάμε τα αυγά με το γάλα, το αλάτι, το πιπέρι και την φρέσκια ρίγανη ώσπου να αφρατέψουν.
- Στην συνέχεια ανακατεύουμε τις πατάτες και τις αφήνουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσουν.

Προσθέτουμε το μίγμα μας και αφήνουμε έως ότου πάρει ένα χρυσαφένιο χρώμα και έπειτα την αναποδογυρίζουμε με την βοήθεια ενός καπάκι.

Tips: Μπορούμε να γαρνίρουμε με πρόβιο γιαούρτι και ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι.