

ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΔΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Scrambled eggs with mushrooms



Υλικά

300 γραμ μανιτάρια

8 αυγά

βούτυρο για το τηγάνισμα

αλάτι και πιπέρι

σχινόπρασο (θυμίζει το φρέσκο κρεμμυδάκι)

ψωμί

Εκτέλεση

1. Καθαρίζουμε τα μανιτάρια και τα ρίχνουμε σε ζεστό τηγάνι μέχρι να εξατμιστεί το νερό που περιέχουν. Τα τηγανίζουμε σε βούτυρο για 15 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα χρυσό χρώμα. Προσθέτουμε τα αυγά και συνεχίζουμε το τηγάνισμα, αλάτι και πιπέρι.
2. Ρίχνουμε ψιλοκομμένο σχινόπρασο. Σερβίρουμε με ψωμί.