

Νηστίσιμη ομελέτα



Η ομελέτα είναι μια από τις πιο σίγουρες συνταγές και από αυτές που μπορούν οι περισσότεροι να φτιάξουν. Όσοι ενδιαφέρεστε για πράγματα που μπορείτε να φάτε κατά τη νηστεία αυτή είναι η τέλεια επιλογή. Επίσης αν για κάποιο λόγο δεν τρώτε αυγά αυτή είναι η τέλεια ομελέτα για εσάς.

Υλικά:

4 κουταλιές αλεύρι πολυτελείας(ΧΡΥΣΟ) ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

2 κουταλιές καλαμποκάλευρο ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

½ ποτήρι νερό

½ κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

? κουταλάκι λευκό πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ

κουρκουμάς ΜΠΑΧΑΡ

κάρυ ΜΠΑΧΑΡ

ελαιόλαδο CRETANTHOS

μουστάρδα

ταχίνι

κάπαρη

ελιές

λιαστές ντομάτες

Εκτέλεση:

Βάζεις λάδι στο τηγάνι. Σε ένα μπολ βάζεις αλεύρι, νερό και καλαμποκάλευρο. Ρίχνεις κάρυ και κουρκουμά, αλάτι, λευκό πιπέρι, μουστάρδα, ταχίνι, κάπαρη, ελιές, λιαστές ντομάτες και

ανακατεύεις. Το βάζεις στο τηγάνι, και μόλις ψηθεί από τη μία την γυρνάς από την άλλη.

Δείτε και την εκτέλεση στο βιντεο απο την εκπομπή Harry cook



INFO:

- Όταν ξεκινάς την ημέρα σου με ένα αυγό μπορεί ενδεχομένως να προκαλέσει κορεσμό και παράλληλα να βοηθήσει πολύ στο αδυνάτισμα σε σύγκριση με άλλα τρόφιμα.
- Τα αυγά είναι μια καταπληκτική τροφή αρκεί να μην το παρακάνουμε. Δύο αυγά την ημέρα μερικές φορές την εβδομάδα είναι ασφαλής ποσότητα.
- Αν είστε άτομα με έντονη σωματική δραστηριότητα μπορείτε να καταναλώνετε περισσότερα αυγά.
- Η χολίνη που περιέχει το αυγό είναι ιδιαίτερα ευεργετική για την εγκεφαλική λειτουργία ενηλίκων και εμβρύων.
- Τα αυγά διατηρούνται στο ψυγείο



- Βάλτε τα μαγειρεμένα αυγά άμεσα στο ψυγείο εάν δεν καταναλωθούν
- Μην αφήνετε τα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου για παραπάνω από 2 ώρες
- Tip οικονομίας: Οργάνωσε τα γεύματά σου σύμφωνα με τα τρόφιμα που έχεις διαθέσιμα και τα περισσεύματα που σου έχουν μείνει ώστε να φας πρώτα ότι χαλάει γρηγορότερα.



Δες όλες τις ομελέτες του επεισοδίου:

[Ομελέτα](#)

[Πρωτεϊνούχα ομελέτα με ασπράδια αυγών](#)

[Νηστίσιμη ομελέτα](#)



Νηστίσιμη Ομελέτα

Το να τρεφόμαστε με νηστίσιμες τροφές είναι μια συνήθεια που την “θυμόμαστε” μόνο κατά την περίοδο της νηστείας. Η νηστίσιμη ομελέτα που σήμερα θα σας προτείνουμε είναι μια συνταγή που μπορείς να επιλέξεις όταν νηστεύεις και όχι μόνο.

Στην αρχή του ποστ θα βρεις το βίντεό μας και θα μάθεις πως να κάνεις ακριβώς την νηστίσιμη ομελέτα χωρίς αυγά. Πάμε όμως να πούμε κάποια βασικά πράγματα.

ΥΛΙΚΑ

- 4 κουταλιές αλεύρι για κάθε χρήση
- 2 κουταλιές Μακεδονικό Ταχίνι

- 200 ml νερό
- 2 κουταλιές ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 2 κουταλιές ψιλοκομμένο κολοκύθι
- 2 κουταλιές ψιλοκομμένη κόκκινη πιπεριά
- 2 κουταλιές ψιλοκομμένη πράσινη πιπεριά
- κύμινο, κάρυ, κόκκινο πιπέρι, αλάτι, πιπέρι
- 1/2 κουταλάκι baking powder
- Παρθένο Σησαμέλαιο για το τηγάνισμα
- Λίγο μαϊντανό για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε το λάδι στο τηγάνι και σοτάρουμε το κρεμμύδι , το κολοκυθάκι , τις πιπεριές και τις κόκκινες και τις πράσινες και ανακατεύουμε. Αφήνουμε για λίγο και βάζουμε κόκκινο πιπέρι και κύμινο. Προσθέτουμε αλάτι πιπέρι και φτιάχνουμε το χυλό. Βάζουμε αλεύρι για κάθε χρήση, μπέικιν πάουντερ, αλάτι και νερό. Στο τέλος προσθέτουμε και το ταχίι. Ανακατεύουμε όλο το μείγμα και γίνεται σαν μείγμα για κρέπες. Προσθέτουμε στον χυλό τα λαχανικά μας και ανακατεύουμε. Βάζουμε στο τηγάνι το μείγμα, ψήνουμε σαν κανονική ομελέτα και σερβίρουμε!
Καλή όρεξη!









bletsas.gr
