



Αυγά Καγιανά ή Στραπατσάδα

Μερίδες: 2, Χρόνος Προετοιμασίας: 5' Χρόνος Μαγειρέματος: 20'

Υλικά

- 4-5 αυγά
- 2 ώριμες ντομάτες
- 1 κρεμμύδι
- 1 πράσινη πιπεριά & 1 καυτερή πιπεριά
- 200 γρ σκληρή φέτα
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι & φρεκοστριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1. Περάστε την ντομάτα από τον χοντρό τρίφτη και ψιλοκόψτε την πιπεριά και το κρεμμύδι. Βάλτε το τηγάνι σε μέτρια φωτιά και ρίξτε σωτάρете για 3-5 το κρεμμύδι και την πιπεριά στο ελαιόλαδο. Ρίξτε και όση καυτερή πιπεριά θέλετε, ανάλογα την ένταση που επιθυμείτε. Ρίξτε τη ντομάτα και αφήστε για περίπου 10' μέχρι να πιει τα υγρά της.

2. Μέχρι να μαγειρευτεί η ντομάτα, σπάστε σε ένα μπολ τα αυγά και χτυπήστε τα ελαφρά με ένα πηρούνι. Αλατοπιπερώστε με προσοχή υπολογίζοντας την αλμύρα της φέτας. Χαμηλώστε τελίως τη φωτιά και ρίξτε τα αυγά στο τηγάνι ανακατεύοντας συνεχώς με μια ξύλινη κουτάλα. Μόλις αρχίζουν να πήζουν, σπάστε τη φέτα με τα χέρια μέσα στο τηγάνι και ρίξτε ένα τελευταίο ανακάτεμα.

3. Σβήστε τη φωτιά, κατεβάστε και σκεπάστε το τηγάνι και αφήστε στην άκρη για 5 λεπτά.

4. Σερβίρετε πασπαλίζοντας με φρέσκια ρίγανη και συνοδεύστε με πατάτες τηγανητές.

#LoveOnly,



Madame Ginger