



Αυγά με χόρτα!

Μερίδες: 2, Χρόνος Προετοιμασίας & Μαγειρέματος: 20-30'

Υλικά:

- 2 χοντρές φέτες ζυμωτό ψωμί με ξινό προζύμι
- 4 βιολογικά αυγά
- 400γρ βλίτα, σταμναγκάθι ή άλλα χόρτα αναλόγως την εποχή
- 200γρ πρόβειο γιαούρτι
- 80γρ βαρελίσια φέτα
- Ελαιόλαδο
- Χοντρό αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι & ρίγανη
- 1-2 κ.σ. ξύδι από κόκκινο κρασί
- 3-4 κ.σ. παγωμένο νερό

Εκτέλεση:

1. Λαδώνουμε το ψωμί, ρίχνουμε χοντρό αλάτι, ρίγανη και το ψήνουμε στη σχάρα, σε τοστιέρα ή σε μαντεμένιο τηγάνι με ράγες.
2. Βάζουμε στο blender το γιαούρτι με τη φέτα, το κρύο νερό, μια πρέζα αλάτι, πιπέρι, λίγο λάδι και το ξύδι και χτυπάμε ώσπου να γίνει λεία κρέμα.
3. Βράζουμε τα χόρτα σε αλατισμένο νερό και τα παγώνουμε σε μπόλ με πολύ παγωμένο νερό και παγάκια. Τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Ραντίζουμε με ελαιόλαδο & ξύδι και αλατοπιπερώνουμε. Ανακατεύουμε καλά.



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom



4. Βάζουμε σε ένα τηγάνι ελαιόλαδο και προσθέτουμε τα αυγά. Βάζουμε το τηγάνι σε χαμηλή φωτιά και αφήνουμε μέχρι να ψηθεί καλά το ασπράδι και να μείνει μελάτος ο κρόκος.

5. Στήνουμε το πιάτο μας αλείφοντας το ψωμί με τη σάλτσα φέτας, προσθέτουμε τα χόρτα και στο τέλος τα τηγανητά αυγά.

**#Love #Only,
Madame Ginger**



MadameGinger.com
FB: Madame Ginger
Instagram: @madamegingercom