



Kagianas

Le Kagianas prouve que le petit déjeuner est le meilleur moment de la journée !

INGRÉDIENTS

- 4 tomates
- 3-4 œufs
- feta (la quantité dépend de vous)
- Sel, poivre
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- Râper les tomates, ne pas garder la peau.
- Dans une poêle, plonger les tomates dans de l'huile, saler, poivrer. Laisser cuire 5 minutes à feu doux.
- Si les tomates ne sont pas très mures, ajouter du sucre pour plus de goût.
- Ajouter un verre d'eau pendant la cuisson, et penser à remuer de temps en temps.
- Casser les œufs, les battre à la fourchette et les verser dans la poêle
- Mélanger de la même façon que pour obtenir des œufs brouillés.
- Couper la feta en morceaux et les ajouter dans la poêle.
- Continuer de mélanger quelques minutes pour faire fondre la feta.
- C'est prêt !

Le petit+ de l'équipe : le kagianas peut très bien convenir sur des tartines de pain grillé, accompagné d'une salade verte. Manque plus que la terrasse en plein soleil!