



Στραπατσάδα

Συστατικά

- 2-3 πιπεριές πράσινες (κομμένες σε ροδέλες)
- 2 ντομάτες (πολτοποιημένες στο μούλι)
- 2 αυγά (χτυπημένα)
- λίγη φέτα (περίπου 2-3 σπιρτόκουτα) (τριμμένη)
- λίγη ρίγανη (1 πρέζα)
- λάδι (εγώ πάντα βάζω ελαιόλαδο)

Οδηγίες

1. Τσιγαρίζω τις πιπεριές μέχρι να ψιλοροδίσουν, ρίχνω την ντομάτα στο σκεύος μου, μαζί με τις πιπεριές και περιμένω λίγο (2-3 λεπτά) μέχρι να φύγουν τα πολλά ζουμιά της ντομάτας.
2. Προσθέτω σιγά-σιγά τα αυγά και συγχρόνος ανακατεύω.
3. Αφήνω για κανα 2λεπτο και βγάζω από την φωτιά.
4. Μόλις βγάλω από την φωτιά τρίβω και την φέτα και ανακατεύω καλά