



Καγιανάς με φέτα, κεφαλοτύρι & ό,τι φέραμε από τις διακοπές

Μερίδες: 4 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 18 λεπτά

Υλικά για τον Καγιανά

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε λωρίδες
- 1 μικρή πράσινη καυτερή πιπεριά, σε λεπτές φέτες
- 10-12 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 2 μεγάλες ώριμες ντομάτες, τριμμένες
- ½ κ.σ. κάπαρη, ξαλμυρισμένη
- 5 λιαστές ντομάτες, ψιλοκομμένες
- ¼ κ.γ. ξερή ρίγανη ή θρούμπι
- 6 αυγά
- ελαιόλαδο
- φυσικό αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- [200 γρ. Φέτα ΔΩΔΩΝΗ, θρυμματισμένη](#)

Υλικά για το σερβίρισμα

- 4 φέτες φρέσκο ψωμί
- [40 γρ. Τριμμένο Κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ](#)
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1) Ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε τηγάνι. Σοτάρουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές για 3-4 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

2) Συνεχίζουμε με τα ντοματίνια και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά ακόμα.

3) Προσθέτουμε με τις τριμμένες ντομάτες, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο αλάτι, αφήνουμε να πάρει βράση και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Αφήνουμε την σάλτσα να σιγομαγειρευτεί για 5-7 λεπτά, μέχρι να δέσει.



4) Προσθέτουμε την κάπαρη, τις λιαστές ντομάτες και τη ρίγανη (ή το θρούμπι) και ανακατεύουμε.

5) Σε μπολ χτυπάμε ελαφρώς τα αυγά κι έπειτα τα ρίχνουμε στο τηγάνι. Ανακατεύουμε απαλά και "διαλύουμε" το μείγμα με ξύλινη κουτάλα σε χαμηλή φωτιά. Με το που αρχίζουν να πήζουν τα αυγά, προσθέτουμε την [φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#) και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 1-2 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά όσο ο Καγιανάς είναι ακόμα ζουμερός.

6) Αφήνουμε τον Καγιανά να κρυώσει για 5 λεπτά, ψήνουμε το ψωμί στο γκριλ για 5-6 λεπτά μέχρι να γίνει τραγανό κι έπειτα τον σερβίρουμε με κουτάλα πάνω στις φέτες, πασπαλίζοντάς τον με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και [τριμμένο Κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ](#).

#LoveOnly,

Madame Ginger