

# ΚΑΓΙΑΝΑΣ ΜΕ ΣΥΓΚΛΙΝΟ ΜΑΝΗΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 45 ΛΕΠΤΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 1 / 5 (ΠΟΛΥ ΕΥΚΟΛΗ)



Για σήμερα σας έχω άλλη μία παραδοσιακή συνταγή. Καγιανάς η αλλιώς ντομάτες με αυγά μαζί με ένα από τα αγαπημένα μου αλλαντικά , το [σύγκλινο Μάνης](#).

## ΥΛΙΚΑ

- 200γρ. Σύγκλινο Μανης σε κομμάτια
- 6 αυγα
- 5 ώριμες ντομάτες
- 150γρ. φέτα
- 1/2 κουτ.γλυκου ζάχαρη
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι , Πιπέρι

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Στον τρίφτη τρίβουμε τις ντομάτες
- Σε τηγάνι με καπάκι βάζουμε το ελαιόλαδο
- Ρίχνουμε το σύγκλινο και σε μέτρια φωτιά τσιγαρίζουμε μέχρι να ροδίσει
- Ρίχνουμε τις ντομάτες , τη ζάχαρη, το αλάτι και το πιπέρι
- Κλείνουμε το καπάκι και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 15 λεπτά η μέχρι να πιει τα υγρά του
- Σε μπολ χτυπάμε καλά τα αυγά, προσθέτουμε την φέτα και τα ρίχνουμε στο τηγάνι
- Ανακατεύουμε μία φορά καλά, κλείνουμε το καπάκι και σε χαμηλή φωτιά αφήνουμε να ψηθεί το αυγό
- Το φαγητό μας είναι έτοιμο!

## TIPS

- Δοκιμάστε να απλώσετε τον Καγιανά πάνω σε φρέσκο, φρυγανισμένο ψωμί