



Kreikkalainen munakas

Aineet: 3 munaa
3 rkl vettä tai kermaa
riipaus suolaa
riipaus valkopippuria
Täyte:
70 g fetajuustokuutioita
1 tomaatti
sipulirenkaita
1/2 dl kreikkalaisia oliiveja
oreganoa

Valmistus: Riko munat yksitellen lasiin ja kaada ne siitä kulhoon. Sekoita kulhossa munat, neste ja mausteet keskenään haarukalla tai vispilällä. Sulata nokare rasvaa munakaspannussa ja kaada munakasseos pannuun. Vedä puulastalla pohjaa pitkin reunoilta keskustaan ja kallistele pannua välillä, jotta löysä munakasseos valuu reunoille. Levitä hyytyneen, mutta pinnaltaan kosteahkon munakkaan päälle tomaattiviipaleet, sipulirenkaat, fetakuutiot, oliivit ja oregano. Tarjoa lisänä paahdettua ruisleipää.

www.superkokki.com