

Στραπατσάδα με κοτόπουλο

Σούπερ λαχταριστή στραπατσάδα με κοτόπουλο. Απλά υλικά, πανεύκολη παρασκευή, μεγάλη απόλαυση. Ακόμη να μπεις στην κουζίνα; Θα χρειαστείς:

4 αβγά
400 γρ. ψιλοκομμένα ντοματάκια
1 ψητό στήθος κοτόπουλου
1 κρεμμύδι
4 κουταλιές ελαιόλαδο
1 κουταλιά κέτσαπ
1 κουταλάκι κόκκινο γλυκό πιπέρι
1 κουταλάκι ρίγανη
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Ζεσταίνεις λίγο το λαδάκι και προσθέτεις το κρεμμύδι. Κόβεις το κοτόπουλο σε μικρά κομματάκια. Προαιρετικά ρίχνεις λίγο κόκκινο πιπέρι στα κρεμμύδια που σωτάρονται. Ρίχνεις και το κοτόπουλο, ανακατεύεις και μετά ρίχνεις τη σάλτσα, βάζεις λίγο αλάτι και πιπέρι και αφήνεις λίγο να σιγοβράσει. Ρίχνεις και την κέτσαπ. Χτυπάς τα αυγά και τα αλατοπιπερώνεις . Ρίχνεις τα αυγά στο τηγάνι μέσα στην σάλτσα και ανακατεύεις. Στο τέλος βάζεις λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό και λίγη ρίγανη. Αν θέλεις τρίβεις λίγο τυρί από πάνω. Σερβίρεις με λίγο φρέσκο μαϊντανό και λίγο ελαιόλαδο από πάνω.







bletsas.gr