

## Саганаки из яиц с кавурмой



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** в духовке
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячая закуска

### Ингредиенты

- 8 яиц
- 200 г сыра фета (нарезать кубиками)
- 200 г кавурмы (нарезать кубиками)
- 2 спелых помидора средних размеров (натереть)
- 1 спелый помидор (очистить от шкурки, нарезать кубиками)
- 1/4 чашки оливкового масла (примерно 60 мл)
- 2 средних зубчика чеснока (мелко нарезать)
- Щепотка сушеного майорана
- Соль и перец по вкусу

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1.** Ставим на средний огонь большую сковороду, наливаем в нее оливковое масло и ждем пока оно нагреется. После этого размещаем на сковороде чеснок и обжариваем его ровно до тех пор, пока он не начнет распространять свой ни с чем несравнимый аромат. Затем добавляем к чесноку все помидоры, майоран, соль и перец и держим все это на огне в течение 10-15 минут или пока большая часть жидкости не испарится. В результате у нас получится томатный соус.

**Шаг 2.** Нагреваем духовку до 200 °С. Пока она греется, берем широкий противень, размещаем на ней томатный соус, сыр фета и кавурму, разбиваем поверх всего этого яйца иправляем солью и перцем. Помещаем противень в духовку и запекаем содержимое в течение 10-15 минут или до тех пор, пока не приготовится яичный белок.

Подавать к столу это блюдо следует горячим и, предпочтительно, вкпе с заквашенным хлебом.

