

## Καγιανάς με πιπεριές και σάλτσα τομάτας Velluto Napoli πάνω σε πολύσπορο ψωμι

### Υλικά

Για 1 μερίδα:

- 3 αυγά
- 100g Σάλτσα Τομάτας Velluto Napoli (κωδ. 55228)
- 5g Πάστα Σκόρδου (κωδ. 55014)
- 40g Κονφί Κρεμμύδι (κωδ. 55190)
- 40g τοματίνια
- 30g πράσινη πιπεριά
- 30g κόκκινη πιπεριά
- 2 φέτες πολύσπορο ψωμί
- 15ml ελαιόλαδο
- 30g φέτα
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Μαϊντανός
- Ρίγανη

### Εκτέλεση

1. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε βαθύ κατσαρολάκι και σοτάρουμε το Κονφί Κρεμμύδι μαζί με την Πάστα Σκόρδου, ανακατεύοντας απαλά.
2. Προσθέτουμε τις πιπεριές, ψιλοκομμένες, και μαγειρεύουμε για 2–3 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.
3. Ρίχνουμε τη Σάλτσα Τομάτας Velluto Napoli και τα κομμένα τοματίνια, και αφήνουμε το μείγμα να σιγοβράσει για 3–4 λεπτά.
4. Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ, τα ανακατεύουμε ελαφρά και τα προσθέτουμε στο κατσαρολάκι. Ανακατεύουμε απαλά με μια σπάτουλα μέχρι να δέσει το μείγμα, χωρίς να στεγνώσει.
5. Φρυγανίζουμε τις φέτες του ψωμιού και σερβίρουμε πάνω τους τον καγιανά.
6. Πασπαλίζουμε με θρυμματισμένη φέτα, λίγες σταγόνες ελαιόλαδο και γαρνίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό και ρίγανη.
7. Ολοκληρώνουμε με λίγο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

#ΔίπλαΣουΣεΚάθεΠιάτο