

19 Φεβρουαρίου 2022

Σφουγγάτο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Υλικά:

1 κιλό πατάτες

½ φλιτζάνι τυρί τριμμένο (φέτα)

½ φλιτζάνι γάλα

8 αυγά

Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε και κόβουμε τις πατάτες για να γίνουν τηγανητές. Τις τηγανίζουμε σε λάδι μέτριας θερμοκρασίας και τις βγάζουμε να τις απλώσουμε σε ταψί. Ρίχνουμε το τυρί, το αλάτι, το πιπέρι, τη ρίγανη και ανακατεύουμε ελαφρά. Απλώνουμε πάλι ομοιόμορφα στο ταψί. Χτυπάμε τα αυγά με το γάλα, με λίγο αλάτι και πιπέρι. Περιχύνουμε το μείγμα στο ταψί και φουρνίζουμε σε μέτριο φούρνο, ώσπου να φουσκώσει και να ροδίσει ελαφρά.

[Η συνταγή προέρχεται από το βιβλίο του Αγιορείτη μοναχού π. Νικήτα Παραδοσιακές Αγιορείτικες Συνταγές.](#)

Πηγή: monastiriaka.gr