Στραπατσάδα με αρωματικά πιπέρια πάνω σε χωριάτικο ψωμί

Ζύμες , Πρωινό , Ορεκτικά , Αυγά , Δαφνί



10

4 μερίδες

Συστατικά

8 φρέσκα αυγά

1 kg φρέσκο χωριάτικο ψωμί
150 γρ. γάλα πλήρες
50 γρ. ελαιόλαδο
Αλάτι
Μαύρο Πιπέρι
Πράσινο πιπέρι
Κόκκινο πιπέρι

Εκτέλεση

- Παίρνουμε μία μπασίνα και τοποθετούμε μέσα όλα τα υλικά, τα αναμιγνύουμε καλά και στην συνέχεια τα τοποθετούμε μέσα σ΄ ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και τα χτυπάμε συνεχώς μ΄ ένα φουέ ώσπου να πάρουν μια κρεμώδες υφή.
- Έπειτα κόβουμε σε φέτες το χωριάτικο ψωμί και το ζεσταίνουμε για 5΄ στον φούρνο, απλώνουμε σε μια πιατέλα τα ψωμάκια και γαρνίρουμε με την κρέμα στραπατσάδας επάνω.