

ΤΡΑΧΑΝΑΣ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΣ



- 1 φλιτζάνι τσαγιού Τραχανά Ξινό ΒΛΑΧΑ
- τομάτες φρέσκιες ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
- 9 φλιτζάνια του τσαγιού ζωμό κρέατος ή κοτόπουλου
- ½ κοφτό κουταλάκι αλάτι
- κρεμμύδι τριμμένο
- 1/3 κουταλάκι ρίγανη ή θυμάρι
- 70 γραμ. φέτα σκληρή
- 1 κουταλάκι σούπας ελαιόλαδο
- πιπέρι

Σοτάρουμε στο λάδι το κρεμμυδάκι και την τομάτα. Προσθέτουμε τον ζωμό και μόλις πάρει βράση ρίχνουμε το αλάτι και τον τραχανά. Αφήνουμε να βράσει 25'. Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το πιπέρι, τη ρίγανη και τη φέτα.