

## Doradca Smaku express: Zapiekane jajka w kokilkach z serem kozim, odc. 5



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>szynka wiejska</b>	12 plastrów
<b>pomidor malinowy</b>	1
<b>szparagi</b>	1 pęczek
<b>jajka</b>	4
<b>ser kozi</b>	100 g
<b>masło</b>	do wysmarowania
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>oregano</b>	

#### Sos

<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>woda</b>	4 łyżki
<b>pestki dyni</b>	1 garść
<b>pestki słonecznika</b>	1 garść
<b>kapary całe Smak</b>	1 łyżka
<b>suszone pomidory</b>	3 posiekane
<b>sos sałatkowy grecki</b>	
<b>sok z cytryny</b>	1/2
<b>bazyliia świeża</b>	kilka .listków

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

4 kokilki wysmarować masłem, dno wyłożyć plasterkami szynki. Ułożyć po jednym plasterku pomidora oraz pokrojone na mniejsze kawałki szparagi (wcześniej ugotowane). Na tarce zetrzeć ser kozi, przyprawić oregano. Na koniec wbić do każdej kokilki jajko (uważając, żeby żółtko się nie rozpadło), doprawić solą i pieprzem kolorowym.

Kokilki wstawić do naczynia żaroodpornego i zalać gorącą wodą tak, żeby woda sięgała do połowy wysokości foremek. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 20 minut.

Przygotować sos: połączyć w słoiku wodę z oliwą, sok z cytryny, pokrojone suszone pomidory, kapary, sos grecki, uprażone pestki dyni i słonecznika. Na koniec dodać posiekaną świeżą bazylię.