

Doradca Smaku VIII: Jajko w koszulce en meurette, odc. 1



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szalotka	2
boczek surowy	200 g (wędzony)
masło	5-6 łyżek
wino czerwone wytrawne	400 ml
chleb tostowy	4 kromki
jajka	2
ocet	2-3 łyżki
ząbki czosnku	1
natka pietruszki	do dekoracji
goździki całe	
tymianek	
liść laurowy	
gałka muskatołowa mielona	
sól morska	
pieprz czarny mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Szalotki siekamy w pióra. Połowę boczku kroimy w drobną kostkę, drugą połowę w cienkie plasterki. W rondelku rozpuszczamy odrobinę masła i przez 2–3 minuty podsmażamy szalotki. Następnie dodajemy pokrojony w kostkę boczek. Doprawiamy goździkami, tymiankiem i liściem laurowym. Po kilku minutach wlewamy czerwone wino i dodajemy 3–4 łyżki masła. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Sos gotujemy do momentu połączenia wszystkich składników.
- KROK 2 Z pieczywa tostowego odcinamy ringiem skórkę i przekładamy kromki na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Obok układamy także plasterki boczku. Całość pieczemy przez kilka minut, aż tosty będą rumiane.
- KROK 3 Do wrzącej wody dodajemy trochę soli i octu. Jajko wbijamy do salaterki, a następnie wrzucamy do wrzątku. Powoli mieszamy, aby miało równy kształt. Gotujemy przez 3–4 minuty, a następnie wyjmujemy na ściereczkę. Z kolejnym jajkiem postępujemy w ten sam sposób.
- KROK 4 Tosty nacieramy obranym czosnkiem, układamy na nie jajka i upieczone plastry boczku. Polewamy sosem i doprawiamy startą gałką muskatołową oraz posiekaną natką pietruszki.