

## Flamenco eggs



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	4 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>zębki czosnku</b>	2 szt
<b>papryka czerwona</b>	2 szt (małe)
<b>pomidory</b>	4 szt
<b>natka pietruszki</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	
<b>kukurydza w puszcze</b>	200 g
<b>oliwa</b>	4 łyżki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C. Na oliwie szklimy posiekaną cebulę i czosnek. Do cebuli dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę, smażymy 10 min. Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Dodajemy do papryki razem z kukurydzą, posiekaną natką, doprawiamy solą i pieprzem cayenne. Smażymy 5 min. Przygotowane warzywa przekładamy do czterech małych naczyń żaroodpornych. W każdym, przy pomocy łyżki, robimy dołek, rozsuwając na boki warzywa i wbijamy jajko. Całość zapiekamy 20-25 min. Podajemy na ciepło.