

## Jajecznica na parze z salsą z pomidorów



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>jajka</b>	6 sztuk
<b>masło</b>	30 gramów
<b>pomidory malinowe</b>	2 sztuki
<b>czerwona cebula</b>	1 sztuka
<b>bazylia</b>	kilka liści
<b>szczypiorek</b>	0,5 pęczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dobieramy garnek z metalową lub szklaną miską, którą będzie można ustawić na garnku. Do garnka wlewamy 1/3 wody i zagotowujemy, zmniejszamy ogień. Ustawiamy na garnku miskę z wbitymi 6 jajkami i masłem. Cały czas mieszamy, żeby równomiernie jajka się ścięły. Pomidory myjemy i blanszujemy przez 10 sekund we wrzątku, a następnie wkładamy do zimnej wody z lodem, co pomoże nam w obraniu ich ze skórki. Obrane pomidory siekamy dokładnie nożem, aż powstanie coś w rodzaju tataru z pomidora, dodajemy posiekaną drobno cebulkę oraz bazylię. Przygotowaną na parze jajecznicę nakładamy na talerz, a na górze układamy gotową salsę i posypujemy pokrojonym szczypiorkiem.

Przepis pochodzi od [GACA SYSTEM](#)