

Jajka sadzone na komosie



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
ziola	6-8 roślin komosy
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	2 łyżki
ząbki czosnku	2 sztuki
masło	2-3 łyżki
pieprz	czerwony
sól do smaku	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Młoda komosę do 15-20 cm wysokości, płuczemy, odcinamy dolne twardsze łodygi, gotujemy w niewielkiej ilości wody, pierwszą wodę odlewamy, zalewamy wrzątkiem, gotujemy około 5 minut, odcedzamy, przelewamy zimną wodą. Potem lekko siekamy.
- KROK 2** Czosnek kroimy w cienkie plasterki.
Na patelnię wkładamy masło i plasterki czosnku, krótko przesmażamy.
- KROK 3** Dodajemy komosę, czosnek niedźwiedzi.
Wbijamy dwa jajka, doprawiamy czerwonym pieprzem i na małym ogniu smażymy do ścięcia się jajka. Podajemy z chlebem, lub jako dodatek do obiadu.