

Jajka w sosie z surowych pomidorów

FORGIELKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------|------------|
| dojrzałe pomidory | 6 szt |
| jajko | 6 szt |
| oliwa | 4 łyżki |
| ząbek czosnku | 1 szt |
| sok z cytryny | 2 łyżki |
| bazylia świeża | 20 szt |
| sól | |
| pieprz | |
| natka pietruszki | 1,5 pęczku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wkładamy do wrzątku i gotujemy tak by żółtka były tylko lekko ścięte. Studzimy.

Sparzone pomidory obieramy ze skórki i kroimy w kosteczkę .

W misce delikatnie mieszamy je z oliwą , sokiem z cytryny, czosnkiem, natką pietruszki, 15 listkami bazylii poszarpanej na kawa ki, solimy i pieprzymy do smaku i wstawiamy do lodówki na godzin .

Obieramy jajka, kroimy je wzdłuż na pół .

Sos pomidorowy nakładamy na talerzyki.

Układamy na nim jajka, posypujemy sol i pieprzem, dekorujemy bazylią.