

jajko w koszulce na sałatce z pieczarek

IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

małe pory	2
ząbek czosnku	1
pomidor	1
łyżka kaparów	
natka pietruszki	2 łyżki
olej	2 łyżki
sól	
jajko	4 szt.
pieczarki	9 szt.
oliwki	2 łyżki
ocet winny biały	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyj, obierz i posiekaj. Czosnek przeciśnij przez praskę, pory pokrój w plasterki, oliwki na połówki. Pomidor sparz, obierz i pokrój w kostkę.

Na patelni rozgrzej olej, podsmaż pory, dodaj czosnek i pieczarki. Kiedy zmiękną, wrzuć orzechy, oliwki i kapary, dodaj kawałki pomidora oraz natkę, przypraw solą i pieprzem.

W szerokim rondlu zagotuj 2 l wody z octem. Jajka wbijaj kolejno na spodek i przechylaj, żeby zsunęły się do gotującej wody. Gotuj ok. 2 minut, aż białko się zetnie. Używając łyżki cedzakowej, delikatnie wyjmuj jajka i układaj je na porcjach sałatki pieczarkowej.