

Jak zrobić meksykańskie śniadanie huevos rancheros?



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

olej

czosnek

2 ząbki

cebula czerwona

1 sztuka

papryka czerwona

1/2 sztuki

pomidory

3 sztuki

Kmin rzymski mielony Prymat

1/2 łyżeczki

Papryka wędzona słodka mielona Prymat

1 łyżeczka

Sól ziołowa jodowana Prymat

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

papryczka chili

jajko

1 sztuka

tortilla pszenna

2 małe sztuki

Dodatki

awokado

fasola czerwona

śmietana kwaśna

kolendra

listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku nagrzać olej i podsmażyć delikatnie czosnek, czerwoną cebulę i paprykę czerwoną

Następnie wrzucić do blendera 3 pomidory i zmielić je na gładką masę.

Kiedy warzywa w rondelku zmiękną, dodać zmielone pomidory, paprykę wędzoną, kmin rzymski i doprawić całość solą ziołową i kolorowym pieprzem.

Sos gotować na wolnym ogniu przez około 20 minut.

Kiedy sos zgęstnieje, dodać posiekaną papryczkę chili.

Na rozgrzaną patelnię wlać olej i podsmażyć pszenne tortille, aż nabiorą złotego koloru.

Na tej samej patelni usmażyć jajko sadzone.

Kiedy wszystko jest już gotowe, wyłożyć na talerz.

Tortille posmarować gorącym sosem, dodać czerwoną fasole, awokado i w ten właśnie sposób zbudować dwie warstwy.

Na samym końcu ułożyć usmażone jajko sadzone, całość połączyć kwaśną śmietaną i udekorować świeżą kolendrą.

Smacznego!