

Przepis dnia II, odc. 55: Pikantne leczo zapiekane z jajkiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

papryka czerwona	1 szt.
papryka żółta	1 szt.
papryka zielona	1 szt.
cukinia	1 szt.
pieczarki	10 szt.
cebula	1 szt.
pomidory w puszcze	200 ml
czosnek	3 ząbki
bazylia	1 pęczek
jajka	4 szt.
sól morska	
tymianek	
papryka słodka mielona	
chili pieprz cayenne	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie warzywa podsmażyć na patelni przez około 5 minut, dodać pomidory pelati.
- KROK 2 Całość dokładnie wymieszać, dodać bazylię i doprawić do smaku solą morską, tymiankiem, chili pieprzem cayenne oraz słodką papryką.

- KROK 3 Tak przygotowane leczy, przełożyć do kokilek, do każdej wbić jajko, oprószyć świeżo mieloną solą i słodką papryką.
- KROK 4 Leczo zapiekać 10-15 minut w temperaturze 170°C, aż jajka się zetną. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu z grzankami lub gotowanym ryżem.