

Jajka po wiejsku



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	10 szt
mąka kukurydziana	10 dag
cebula	2 szt
mąka pszenna	20 dag
czosnek ząbki	3 szt
olej	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	6 łyżek
sól	do smaku
papryczka chili	2 szt
ser żółty	30 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Całą mąkę wymieszać ze szczyptą soli, wsypać do miksera, dolać 1/2 szklanki wody i wyrobić ciasto. Odłożyć na godzinę w chłodne miejsce. Z ciasta uformować 10 kulek. Rozwałkować na cienkie placki. Smażyć po minucie z każdej strony na patelni posmarowanej tłuszczem. Na oleju zeszklić krążki cebuli, dodać posiekany czosnek i papryczkę chilli, usmażyć. Połączyć z koncentratem, przyprawić. Upieczone placki ułożyć natłuszczonych blaszkach, przykryć farszem, na każdy placek wbić po jajku i posypać startym serem. Piec 15 minut w temp 170 stopni.