

Huevos Habaneros



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko

papryka

pomidory

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: Sos: 1/4 szklanki oliwy z oliwek, 1 mała posiekana cebula, 1 mała zielona papryka, 2 posiekane ząbki czosnku, puszka osączonej i posiekanej pomidorów, pół szklanki posiekanych papryczek pimiento, 2 łyżki wytrawnej sherry, sól i pieprz do smaku. Jajka: 8 dużych jajek, 4 łyżki solonego masła, sól i pieprz do smaku, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki.

SPOSÓB WYKONANIA: Rozgrzać piekarnik do 160 stopni. Na rozgrzanej oliwie podsmażyć cebulę, paprykę i czosnek - ok. 8 minut. Dodać pomidory, papryczki pimiento i sherry. Dusić 15 minut, doprawić solą i pieprzem. Wysmarować tłuszczem 4 małe naczynia do zapiekania. Wyłożyć sosem i wbić po dwa jajka. Na wierzchu poleć roztopionym masłem. Zapiekać 10 - 12 minut. Posypać solą, pieprzem i natką pietruszki.