

Doradca Smaku IV: Nietypowy sposób na jajka, odc. 8



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula czerwona	1
kiełbasa	80 g
pieczarki	4
pomidory suszone Smak	kilka
Kminek mielony Prymat	do smaku
oregano	do smaku
Bazylia suszona Prymat	do smaku
masło	1 łyżka
jajko	4
Ser Koryciński naturalny świeży	150 g
ogóreczki konserwowe	kilka
szczypiorek	pęczek
natka pietruszki	pęczek
olej rzepakowy	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kielbasę kroimy wzdłuż na pół, a następnie w cienkie paseczki. Cebulę kroimy w kostkę. Składniki smażymy na rozgrzanej patelni z niewielką ilością oleju. Pieczarki kroimy w ćwiartki i na cienkie paski i dodajemy na patelnię. Całość doprawiamy do smaku świeżo mieloną solą, pieprzem, kminkiem i smażymy razem.
- KROK 2 Jak wszystkie składniki będą podsmażone dodajemy kilka pokrojonych w paski pomidorów suszonych i doprawiamy do smaku roztartym w dłoniach oregano i bazylią.
- KROK 3 Cztery małe foremki do zapiekania smarujemy masłem i przekładamy do nich składniki z patelni. Do każdej foremki na wierzch wbijamy jajko i posypujemy z wierzchu startym serem korycińskim lub dowolnym serem podpuszczkowym np. mozzarella. Foremki wstawiamy do większego naczynia żaroodpornego i wlewamy do niego ciepłą wodę, tak aby sięgała do połowy wysokości foremek. Naczynie przykrywamy folią aluminiową i wstawiamy na ok. 25 min do piekarnika nagrzanego do 160°C.
- KROK 4 Foremki wyjmujemy z piekarnika, posypujemy startym szczypiorkiem i natką pietruszki. Podajemy z ogóreczkami pokrojonymi w cienkie paski.