

Jajka na chrupko na młodej rukoli



MICO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2 szt.
rukola	pęczek
szczypiorek	pęczek
pomidor	1 szt.
olej do smażenia	
boczek wędzony	3 plastry
szalotka	1 szt.
papryka czerwona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej rozgrzewamy w garnku.

Boczek kroimy w kosteczkę, przesmażamy na patelni. Zieleninę płuczemy, sałatę i rukolę jeśli trzeba rwiemy na drobniejsze kawałki. Szczypior siekamy, podobnie cebulę i paprykę. Pomidorka w półplasterki. Za półtorej miesiąca powinienem mieć koktajlowe – te na pewno byłyby lepsze do tego, przekrojone tylko na pół, lub ćwierć. Sałatkę mieszamy razem.

Jajka wbijamy do filiżanki, a następnie wlewamy do gorącego oleju. Podobnie jak w przypadku jajek w koszulkach, tylko tutaj wszystko się dzieje w ułamkach sekundy. Szybko więc zagarniamy je jakąś łyżką, i po niecałej minucie jajko jest już gotowe. Ważne, żeby olej nie był za gorący, bo po pierwsze – będzie nam przyskał jak wlejemy jajko, po drugie jajko się rozwali i nie zdążymy go zagarnąć łyżką, żeby choć odrobinę przybrało coś na kształt okrągłej formy.

Na sałatkę wrzucamy przesmażony boczek, lekko oblewamy wytopionym tłuszczem. Na sam szczyt kładziemy jajko na chrupko.