

Jak zrobić meksykańskie śniadanie huevos rancheros?



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

olej

czosnek

2 ząbki

cebula czerwona

1 sztuka

papryka czerwona

1/2 sztuki

pomidory

3 sztuki

Kmin rzymski mielony Prymat

1/2 łyżeczki

Papryka wędzona słodka mielona Prymat

1 łyżeczka

Sól ziołowa jodowana Prymat

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

papryczka chili

jajko

1 sztuka

tortilla pszenna

2 małe sztuki

Dodatki

awokado

fasola czerwona

śmietana kwaśna

kolendra

listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W rondelku nagrzać olej i podsmażyć delikatnie czosnek, czerwoną cebulę i paprykę czerwoną.
2. Następnie wrzucić do blendera 3 pomidory i zmielić je na gładką masę.
3. Kiedy warzywa w rondelku zmiękną, dodać zmielone pomidory, paprykę wędzoną, kmin rzymski i doprawić całość solą ziołową i kolorowym pieprzem.
4. Sos gotować na wolnym ogniu przez około 20 minut.
5. Kiedy sos zgęstnieje, dodać posiekaną papryczkę chili.
6. Na rozgrzaną patelnię wlać olej i podsmażyć pszenne tortille, aż nabiorą złotego koloru.
7. Na tej samej patelni usmażyć jajko sadzone.
8. Kiedy wszystko jest już gotowe, wykladać na talerz.
9. Tortille posmarować gorącym sosem, dodać czerwoną fasole, awokado i w ten właśnie sposób zbudować dwie warstwy.
10. Na samym końcu ułożyć usmażone jajko sadzone, całość połączyć kwaśną śmietaną i udekorować świeżą kolendrą.

Smacznego!