

Jajecznica na parze z salsą z pomidorów



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

jajko	6 sztuk
masło	30 gramów
pomidory malinowe	2 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
bazylia	kilka liści
szczypiorek	0,5 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dobieramy garnek z metalową lub szklaną miską, którą będzie można ustawić na garnku. Do garnka wlewamy 1/3 wody i zagotowujemy, zmniejszamy ogień. Ustawiamy na garnku miskę z wbitymi 6 jajkami i masłem. Cały czas mieszamy, żeby równomiernie jajka się ścięły. Pomidory myjemy i blanszujemy przez 10 sekund we wrzątku, a następnie wkładamy do zimnej wody z lodem, co pomoże nam w obraniu ich ze skórki. Obrane pomidory siekamy dokładnie nożem, aż powstanie coś w rodzaju tataru z pomidora, dodajemy posiekaną drobno cebulkę oraz bazylię. Przygotowaną na parze jajecznicę nakładamy na talerz, a na górze układamy gotową salsę i posypujemy pokrojonym szczypiorkiem.

Przepis pochodzi od [GACA SYSTEM](#)