Doradca Smaku IX: Zapiekane jajka z soczewicą i pomidorami, odc. 6

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czosnek	1 ząbek
cebula	1 sztuka
boczek wędzony	3 plastry
olej rzepakowy	50 mililitrów
soczewica	60 gramów
pomidory pelati	300 gramów
kapary całe Smak	15 gramów
oliwki czarne Smak	80 gramów
kabanos	1 sztuka
natka kolendry	1 pęczek
jajko	2 sztuki
grzanki	6 sztuk
szczypiorek	1 pęczek

Do smaku

Kmin rzymski mielony Prymat

Papryka słodka mielona Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy w plastry, cebulę kroimy w kostkę. Z boczku kroimy 3 plastry, odkrawamy twardą skórkę, następnie kroimy w kostkę.
Na patelnię wlewamy olej i rozgrzewamy, podsmażamy czosnek i cebulę. Dodajemy boczek, podsmażamy. Dodajemy soczewicę, pomidory pelati, marynowane kapary, doprawiamy papryką słodką, solą morską i pieprzem czarnym. Oliwki siekamy i dodajemy, mieszamy. Kabanosa kroimy w plastry i dodajemy do reszty składników. Kolendrę siekamy i dodajemy. Całość mieszamy.
Do dwóch oddzielnych misek wbijamy po jednym jajku. Piekarnik nagrzewamy do 180°C w trybie termoobiegu. Do dwóch oddzielnych kokilek wkładamy masę z soczewicy, pomidorów, boczku i kabanosów. Wlewamy jajka, doprawiamy pieprzem. Kokilki wkładamy do naczynia żaroodpornego i umieszczamy w nagrzanym piekarniku na czas około 10 minut. Wyciągamy. Kokilki kładziemy na talerz. Z boku talerza układamy grzanki, po jednej grzance wkładamy do środka kokilek. Siekamy szczypiorek i posypujemy nim jajka.