Jajka po hiszpańsku



EWELKA109

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

salami	200 g
szynka	100 g
jajko	6 szt.
pomidor	2 szt.
cebula	1 szt.
groszek zielony	40 g
fasolka szparagowa	40 g
olej	5 łyżek
sól, pieprz	do smaku
papryka czerwona	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Salami pokroić w plasterki (6 odłożyć), szynkę w słupki. cebulę i czosnek obrać, posiekać. pomidory obrać i pokroić w kostkę. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić w paski. Cebulę i czosnek podsmażyć na oleju, dodać pomidory, paprykę, fasolkę i groszek, wymieszać. Dusić 15 min. i przełożyć do żaroodpornego naczynia. Dodać wędlinę i wymieszać. W masie zrobić 6 dołków, wbić w nie po jajku i przykryć 6 plastrami salami. Zapiekać 7 min. w temp. 200 stopni.