



www.pwkier.pl

Jaja po renczersku



Aromatyczne jaja po renczersku z boczkiem z pewnością przypadną do gustu nie tylko Panom. Polecamy użyć silikonowej foremki dla nadania wyjątkowego akcentu naszemu dania.

SKŁADNIKI:

- 1 jajko
- 4 plastry boczku
- 1 placek tortilli
- ½ papryki
- ½ cebuli
- 2 łyżki sosu pomidorowego
- sól i pieprz
- kmin rzymski (kumin)
- wędzona papryka
- chilli
- natka kolendry
- awokado (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

Do przygotowania dania będziemy potrzebować 2 patelnie.

Na patelni numer 1 smażymy na chrupko 2 plasterki boczku w całości i odkładamy na talerz. Do wytopionego tłuszczu wbijamy jajko i robimy klasyczne sadzone. Jeśli chcemy uzyskać oryginalny kształt - używamy silikonowej foremki.

Na patelnię numer 2 wrzucamy drobno pokrojone plasterki boczku (rozdrabniamy te nieosmażone), drobno posiekaną cebulę oraz paprykę. Jeśli tłuszczu jest zbyt mało, dodajemy odrobinę oleju.

Kiedy warzywa zmiękną zalewamy je sosem pomidorowym i przyprawiamy solą, pieprzem, chilli, kuminem, wędzoną papryką. Sos musi być wyrazisty. Dokładnie mieszamy, aby smaki się ze sobą połączyły i gotujemy razem jeszcze minutę. W tym czasie nasze jajko jest już gotowe - odkładamy je na talerz, a na patelni umieszczamy placek tortilli. Kiedy ładnie się on przyrumieni, zaczynamy składanie naszego dania. Na talerzu układamy placek, smarujemy go sosem, układamy na nim jajko, chrupki boczek, natkę kolendry i, jeśli chcemy, również plasterki awokado. Świetnie smakuje również z papryczką jalapeño i pastą z czerwonej fasoli.