



JAJA SADZONE W POMIDORACH Z CHORIZO

🕒 15 MINUT

👤 2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 jaja z Kotliny Natury
- 2 gałązki pomidorów koktajlowych
- 10 plasterków chorizo
- 1 zielona papryczka chili
- 15 g masła
- sól
- świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE



1. Na patelni sklarować masło. Usmażyć plasterki kielbasy przecięte na pół. Wyjąć kielbasę na talerz. Na rozgrzany tłuszcz wrzucić pomidory i wbić jajka. Przykryć pokrywką i odczekać 1 minutę. Gdy jajko jest ścięte w połowie dołożyć usmażoną kielbasę i chilli.
2. Przykryć pokrywką, smażyć na wolnym ogniu do ścięcia białka. Gotowe jajka sadzone posypać solą i pieprzem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,
ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL