



# JAJKO POCHE Z WARZYWAMI ZAPIEKANYMI W STYLU HASSELBACK

🕒 25-40 MINUT 👤 4 PORCJE

## SKŁADNIKI



### sałatka:

- 4 bardzo świeże jajka
- 2 małe marchewki pomarańczowe
- 2 małe marchewki fioletowe
- 2 małe marchewki żółte
- ½ małej dyni piżmowej
- 4 średniej wielkości ziemniaki
- 1 pętko kiełbasy chorizo
- kawałek parmezanu o długości ok. 8 cm.
- 1/4 czerstwej pszennej bagietki
- ½ szklanki orzechów laskowych
- 2 gałązki świeżego rozmarynu
- 2 kępkę świeżego tymianku
- ½ główki czosnku
- kilka łyżek oliwy extra virgin
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki octu jabłkowego
- sól i pieprz do smaku

## PRZYGOTOWANIE



1. Dynię obieramy. Jeśli mamy swoje warzywa korzeniowe, nie musimy ich obierać, w przeciwnym wypadku jest to bardzo wskazane. Wszystkie warzywa układamy pomiędzy dwiema pałeczkami lub drewnianymi łyżkami i nacinamy co 5 mm, nie przecinając do końca. Układamy w blaszce do pieczenia nacięciem do góry.
2. W moździerzu ucieramy listki rozmarynu z 2 łyżeczkami soli i zalewamy 8 łyżkami oliwy, jeszcze chwilę ucierając. Tak przygotowaną masę wykładamy na warzywa ułożone w blaszce, dokładamy zmiażdżone 4 zębki czosnku. Przykrywamy folią aluminiową i piecemy w 180 stopniach przez godzinę, do miękkości. W połowie pieczenia pozbywamy się folii i podlewamy warzywa sosem, w którym się pieką.
3. W międzyczasie, w oddzielnej blaszce, wstawiamy do piekarnika pokrojoną na kromki bagietkę i orzechy laskowe, posypane listkami tymianku i polane delikatnie oliwą. Piecemy ok. 15 minut, aż orzechy się uprażą, a kromki staną złociste i chrupiące. Ostudzone orzechy pocieramy między dłońmi, aby pozbyć się skórek, a następnie miksujemy nieco w malakserze razem z grzankami, parmezanem i 4 łyżkami oliwy.
4. Kielbasę chorizo kroimy w kostkę, posypujemy nią upieczone warzywa i wszystko przykrywamy orzechową bułką tartą z parmezanem. Wstawiamy ponownie do pieca i zapiekamy 15-20 minut, aż posypka się zrumieni.
5. W międzyczasie doprowadzamy do wrzenia wodę w rondelku. Dodajemy do niej ocet. Jaja pojedynczo wbijamy na sitko, aby pozbyć się płynnej frakcji białka, możemy delikatnie potrząsać sitkiem, aby pomóc się jej oddzielić.
6. Przekładamy jajka do lekko bulgoczącej wody, bezpośrednio z sitka, możliwie jak najdelikatniej, aby nie zepsuć struktury. Gotujemy ok. 3 minuty.
7. Gorące warzywa podajemy z ciepłym jajkiem w koszulce i lekką sałatką z zimowych warzyw, np. blanszowanej brukselki i jarmużu.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

**EGGSPERCI.PL**