EGGSPERCI

Kotlina NATURY
U PODNÓŻA SUDETÓW

HUEVOS RANCHEROS

40 MINUT 4-6 PORCJI

SKŁADNIKI

- 4-6 jaj Kotlina Natury
- 4-6 tortille kukurydziane
- 1 duże awokado, obrane i pokrojone w plasterki
- świeża kolendra
- sól morska

Salsa pomidorowa:

- 1 czerwona cebula, drobno pokrojona
- 2 ząbki czosnku, drobno pokrojone
- garść świeżej kolendry, drobno posiekanej
- ½ łyżeczki ostrej papryki (może być w płakach)
- 1 łyżeczka ostrej papryki chipotle
- 2 puszki krojonych pomidorów bez skórki
- 4 łyżki przecieru pomidorowego lub pasty pomidorowej
- sól morska

PRZYGOTOWANIE

1. W średniej wielkości rondlu rozgrzać łyżkę oliwy, dodać do tego cebulę, czosnek, kolendrę, płatki chili, paprykę chipotle. Wszystko podsmażyć razem przez ok. 5 minut.
2. Dodać pomidory z puszki, przecier lub pastę, wymieszać i dusić to na małym ogniu przez ok. 30 minut. Po tym czasie dodać sporą szczyptę soli do smaku, wymieszać i odstawić.
3. Kiedy salsa jest gotowa, usmażyć na patelni jaja sadzone.
4. Podgrzać tortille w piekarniku zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie ułożyć na talerzach. Do każdej z tortilli nałożyć kilka łyżek ciepłej salsy, dodać jajo sadzone, a na wierzch kilka plasterków cienko pokrojonego awokado.
5. Całość posypać listkami świeżej kolendry, świeżo zmieloną solą i pieprzem i skropić oliwą z oliwek.

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL