



WEGETARIAŃSKIE SZKOCKIE JAJA

🕒 30 MINUT

👤 5-6 PORCJI

SKŁADNIKI



Masa z ciecierzycy:

- 5-6 jaj ugotowanych na półmiętko (ok. 3 minuty od ponownego zagotowania)
- 100 g ugotowanej ciecierzycy, można użyć z puszki (1/2 szklanki)
- 150 g pieczarek (3-4 sztuki)
- ½ natki pietruszki, drobno posiekanej
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 jajo
- 2 łyżeczki bułki tartej
- ½ łyżeczki mieszanki orientalnych przypraw (np. Ras el Hanout, Curry lub Garam Masala)
- sól do smaku
- 50 g panko do panierowania

Majonez ziołowy:

- 1 żółtko
- 150 g pietruszkowego* oleju (3/4 szklanki)
- ½ łyżeczki musztardy Dijon
- 1 łyżka octu jabłkowego
- sól
- 1 ząbek czosnku

Dodatki:

- 2 garście listków sałat (np. musztardowca, rukwi wodnej, szpinaku, botwinki)
- 5 łyżek piklowanej cebuli**
- 5-6 rzodkiewek
- 1 niewielki korzeń białej rzodkwi

*Można użyć niezabarwionego oleju rzepakowego, ale zielony wygląda wyjątkowo. Aby go otrzymać, należy 1 pęczek natki przelać wrzątkiem na sicie, a następnie miksować ze 170 g oleju rzepakowego, w blenderze kielichowym, przez kilka minut i odcedzić na sitku wyłożonym jałową gazą.

**Piklowana cebula:

- 200 g czerwonej cebuli pokrojonej w cienkie krążki
- 50 g octu winnego białego
- 1 liść laurowy
- 50 g cukru
- 100 g wody
- 2 goździki
- 7 ziaren pieprzu

PRZYGOTOWANIE



1. Ciecierzycę utrzeć w moździerzu lub zmiksować blenderem.
2. Pieczarki pokroić w drobną kostkę i smażyć na 2 łyżkach rozgrzanego oleju rzepakowego, doprawiając szczyptą soli. Po 3-5 minutach dodać drobno posiekany czosnek i po chwili, gdy ten uwolni swój aromat, ściągnąć z patelni.
3. Natkę pietruszki drobno posiekać. Wszystkie te składniki połączyć, dodać bułkę tartą i doprawić mieszanką przypraw i solą do smaku. Na koniec wyrobić na jednolitą masę z jajem.
4. Na folię spożywczą nałożyć porcję farszu, po środku ułożyć jajo i zbierając wszystkie rogi folii o środku, obtoczyć delikatnie jajo masą z ciecierzycy, aby nie było dziur. Masa będzie dość luźna, dlatego warto schować ją do lodówki na 1-2 godziny, ale nie jest to konieczne.
5. Kulki odpakować z folii i zapanierować w panko. Smażyć w głębokim tłuszczu, rozgrzanym do 170 stopni. Odcedzić z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
6. Żółtko rozbić trzepaczką z musztardą, octem, szczyptą soli i startym na tarce o drobnych oczkach czosnkiem. Wlać cienkim strumieniem zielony olej, cały czas ubijając. Na koniec doprawić w razie konieczności solą i octem.
7. Gorące szkockie jaja podawać na sałacie, z pokrojonymi rzodkiewkami i ziołowym majonezem.



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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL