



ROSTI Z SADZONYM JAJKIEM



50 MINUT



2 DUŻE / 4 MAŁE

SKŁADNIKI



ROSTI:

- 500 g ziemniaków (najlepiej mączystych)
- 1 biała cebula
- 2/3 kostki sera halloumi
- 2 łyżki mąki
- świeżo mielony pieprz i sól do smaku
- 4 łyżki oliwy i 2 łyżki masła do smażenia

SALATKA:

- 3 – 4 duże gałązki jarmużu
- 1 średniej wielkości marchewka
- 1 jabłko
- 1 – 2 szalotki (lub 1/2 czerwonej cebuli)
- 2 łyżeczki musztardy Dijon
- 1 łyżka polskiego miodu
- kilka kropel soku z cytryny
- 1/3 szklanki oleju rzepakowego
- świeżo mielony pieprz i sól do smaku

DO PODANIA:

- 2 (lub 4) jajka
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki śmietany 18%
- 1/3 szklanki oleju rzepakowego
- 1 łyżka suszonej ostrej papryki gochugaru (lub płatków chilli)
- 1 łyżka chilli pieprzu cayenne

PRZYGOTOWANIE



1. Zaczynamy od przygotowania dodatków. W małym rondelku rozgrzewamy 1/3 szklanki oleju z 2 rodzajami ostrej papryki. Podgrzewamy na średnim ogniu, do wrzenia. Po minucie ściągamy z ognia i odstawiamy tak powstały olej chilli do naciągnięcia na ok. 1 godzinę.
2. Liście jarmużu dzielimy na kawałki wielkości kęsa, oddzielając je od tykowanego nerwu. Blanszujemy we wrzącej, lekko osolonej i osłodzonej wodzie przez ok. 1 minutę i przekładamy do miski z zimną wodą, aby zatrzymać proces gotowania. Marchewkę obieramy, dzielimy w poprzek na 3 części, a następnie na mandolinie lub ostrym nożem kroimy w cienkie, podłużne plastry, które kolejno ułożone równo na sobie, kroimy w tzw. zapałkę. Trzymamy w miseczce z zimną wodą, aby nabrały chrupkości. Szalotkę siekamy w drobną kosteczkę, a jabłko w grubą. Tak przygotowane warzywa zalewamy klasycznym winogretem, który przygotowujemy następująco: musztardę, sok z cytryny i miód mieszamy dokładnie trzepaczką, a następnie cienkim strumieniem włączamy olej, cały czas mieszając, na koniec doprawiając pieprzem, solą i ewentualnie sokiem z cytryny do smaku.
3. Ziemniaki i cebulę obieramy i ścieramy na grubych oczkach tarki. Odciskamy na sitku z nadmiaru wody, następnie wyrabiamy ze startym serem halloumi, mąką, solą i pieprzem na jednolitą masę. Na rozgrzaną oliwę z masłem nakładamy całą masę ziemniaczaną, wyrównując powierzchnię. Smażymy na wolnym ogniu, aby placek się zrumienił, ale też doszedł w środku. Po ok. 8 minutach przekreślamy placek na drugą stronę. W tym celu przykrywamy patelnię dużym talerzem i przekreślamy do góry nogami. Na patelnię dodajemy pozostałą oliwę z masłem i zsuwamy z talerza usmażony z jednej strony placek. Po ok. 5 minutach powtarzamy operację z przetrzucaniem rosti na drugą stronę, aby mieć pewność, że w środku nie będzie surowy.
4. Pod koniec smażenia na drugiej patelni smażymy na maśle jajka sadzone, doprawiając je szczyptą soli.
5. Gotowy placek podajemy z jajkami sadzonymi, śmietaną 18%, olejem chilli i zimową sałatką.



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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL