



# FRANCUSKIE MASALA TOSTY

🕒 20 MINUT

👤 2 PORCJE

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI:

- 2 jajka Kotliny Natury
- 2 łyżki czerwonej drobno posiekanej cebuli
- 1 łyżeczka zmielonego zielonego chili (lub jalapeno lub innej ostrej chili)
- 1/4 łyżeczki mielonej kurkumy
- 1/2 łyżeczka soli
- 1/3 szklanki mleka lub wody
- 2 kromki chleba na zakwasie lub pełnoziarnistego
- 2 łyżeczki oliwy i masła

### DO PODANIA:

- 2 łyżki ketchupu lub sosu sriracha lub zielonego chutneya
- 2 łyżki drobno posiekanej kolendry

## PRZYGOTOWANIE



1. Wymieszaj połowę poszatowanej cebuli z zielonym chili, kurkumą, solą i mlekiem w dużej misce (wystarczająco dużej zmieściła się w niej kromka chleba). W drugiej misce rozbij jajka i ubij je widelcem lub trzepaczką. Zmieszaj z przygotowaną masą. Zanurz w niej kromkę chleba i delikatnie dociśnij widelcem, aby chleb mógł wchłonąć płyn. Odwróć chleb i powtórz czynność z drugą stroną.
2. Na patelni o nieprzywierającym dnie rozpuść dwie łyżki masła i następnie zmieszaj je z 2 łyżeczkami oleju. Zmieszaj tłuszcz i połóż na patelni namoczony chleb. Posyp pieczywo resztą cebuli. Smaż na średnim ogniu około minuty do momentu, gdy spód zacznie nabierać złotobrazowego koloru.
3. Odwróć i smaż drugą stronę przez około minutę. Powtórz z drugą kromką chleba.
4. Podawaj na gorąco z keczupem, srirachą lub zielonym chutneyem i posypane kolendrą.



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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)