



TARDALETKI Z WARZYSWAMI I JAJKIEM SADSZONYM

SKŁADNIKI:

- 1 ciasto francuskie
- 6 jaj Kotliny Natury i 1 żółtko
- 1 papryka czerwona
- 2 szalotki
- łyżeczka wędzonego chipotle
- garść boczniaków
- 5 brukserek
- łyżeczka nasion kolendry
- łyżeczka kuminu
- oliwa z oliwek
- sól

1. Paprykę pokrój w paseczki. Szalotki pokrój w piórka. Boczniaki porwij na długie paseczki. Brukselki wylistkuj.
2. Na rozgrzaną patelnię wlej oliwę i zeszklij jedną szalotkę. Dodaj pokrojoną paprykę oraz nasiona kolendry i kuminu. Dopraw solą i smaż kilka minut. Na drugiej patelni bez tłuszczu podsmaż boczniaki, następnie dodaj posiekaną szalotkę, łyżkę oliwy i dopraw solą do smaku. Smaż 2-3 minuty. Na koniec dodaj listki brukselki i wymieszaj. Odstaw do ostygnięcia.
3. Rozwiń ciasto na blachę do pieczenia.
4. Podziel ciasto na 6 kwadracików i posmaruj ciasto ubitym żółtkiem. Piecz w rozgrzanym piekarniku do 180 st. C ok. 12-15 min. Wyciągnij ciasto z piekarnika, na wydzielone kwadraty ułóż usmażone warzywa tak, aby zostało miejsce na jajka. Następnie wbij jajka i włóż ciasto do piekarnika na 8-10 min lub do momentu kiedy zetnie się białko. Wyciągnij z piekarnika i odstaw na chwilę do ostygnięcia.



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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL