



# JAJA W PIEKLE Z PALONYM MASŁEM I SZALWIĄ



25 MINUT



4 PORCJE

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI:

- 60 ml oliwy, plus odrobina do podania
- 5 ząbków czosnku
- Sól, świeżo mielony pieprz
- ½ tyżeczki papryki w płatkach
- 550 g pomidorów koktajlowych
- 6 jaj Kotliny Natury
- 100 g masła
- 20 liści szalwii

### DO PODANIA:

- 4 kromki wiejskiego chleba na zakwasie
- 1 cytryna
- Sól w płatkach

## PRZYGOTOWANIE



1. Podgrzej ¼ szklanki oliwy na średniej patelni, na średnim ogniu. Dodaj czosnek i dopraw obficie solą i czarnym pieprzem. Podsmaż, ciągle mieszając, aż czosnek nabierze złotego koloru wokół krawędzi- ok. 2 minuty. Wmieszaj płatki czerwonej papryki, następnie dodaj pomidory i gotuj, mieszając od czasu do czasu, aż niektóre skórki pomidorów zaczną pękać- ok. 2 minuty.
2. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię i gotuj, mieszając pomidory co kilka minut i lekko rozbijając je drewnianą łyżką, tak by uwolnił się z nich sok, a pomidory będą się lekko rozpadały, ale nadal zachowają swój kształt, 5-7 minut.
3. W międzyczasie przygotuj małą patelnię. Rozpuść na niej masło ze szczyptą soli morskiej. Smaż na średnim ogniu, często mieszając, do momentu aż masło zacznie się pienić na powierzchni. Dodaj osuszone papierem liście szalwii i smaż do momentu, kiedy staną się ciemnozielone, a masło nabierze koloru brązowego- ok. 1 minuty.
4. Zmniejszyć ogień pod pomidorami, sos powinien delikatnie bulgotać. Po kolei rozbijaj jajka do małej miski, następnie dodawaj je do pomidorowej mieszanki, rozmieszczając równomiernie. Dopraw jajka solą i pieprzem, przykryj patelnię i gotuj, aż białka będą gotowe, ale żółtka wciąż będą płynne, 4-6 minut.
5. Gdy jajka się gotują, opiecz chleb na chrupko. Skrop oliwą, a następnie mocno potrzyj skórkę cytryny o grzanki, aby uwolnić aromatyczne olejki ze skórki. Posyp grzanki odrobiną soli.
6. Gdy jajka są gotowe, polej je masłem z szalwią i gotowe! Nakładaj ostrożnie na talerz, żeby nie uszkodzić żółtka. Podawaj z grzankami oraz przyprawami.

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

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