



# CHILAQUILES- SADZONE JAJA Z ZIELONĄ SALSĄ



30 MINUT



4 PORCJE

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI:

#### ZIELONA SALSА

- 3 zielone pomidory
- 2 zielone jalapeno
- 1 średnia biała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 szklanka bulionu warzywnego
- 1 garść świeżej kolendry
- 1/2 łyżeczki kuminu
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku

#### CHILAQUILES

- 20 trójkątów podpieczonej tortilli
- 4 jaja Kotliny Natury
- 2 łyżki pokruszonego sera Queso Fresco; zamiennikiem może być feta lub ser Manchego
- 1 awokado pokrojone w plastry
- sól i pieprz do smaku
- czerwony pieprz, limonka i listki kolendry do podania

## PRZYGOTOWANIE



1. Wszystkie składniki do zielonej sasy zmiksuj blenderem- aż połączą się, ale salsa nie będzie zbyt gładka.
2. Dodaj zblendowaną salsę na rozgrzaną patelnię z łyżeczką oliwy z oliwek i smaż przez 5 minut, dodając w razie potrzeby dodatkowy bulion warzywny.
3. Rozprowadź zieloną salsę na upieczone (lub usmażone) trójkątne tortille.
4. Na wierzchu ułóż sadzone jajka, awokado i posyp queso fresco- lub innym serem. Danie udekoruj kolendrą, limonką i czerwonym pieprzem. Dopraw do smaku. Smacznego!

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)