



# HOPPER EGGS

## JAJA W KRUCHYM NALEŚNIKU



80 MINUT



8 PORCJI

### SKŁADNIKI



#### SKŁADNIKI:

- 7 gram drożdży w proszku
- 250 gram mąki ryżowej
- 250 ml mleka kokosowego z puszki
- 1 łyżeczkach cukru
- ½ łyżeczki sól
- 8 jaj Kotliny Natury

#### DO PODANIA:

- sól w płatkach
- pieprz
- kumin
- wędzona papryka

### PRZYGOTOWANIE



1. Wymieszaj drożdże w około ½ szklanki ciepłej wody i odczekaj około 5 minut. W dużej misce połącz mąkę ryżową, mleko kokosowe i cukier oraz wlej drożdże. Mieszaj, aż ciasto będzie gładkie, następnie dodaj dodatkową ciepłą wodę, aż mieszanina będzie miała konsystencję gęstej śmietany. Przykryj ściereczką kuchenną i odstaw w ciepłe miejsce na 1 godzinę.
2. Dodaj sól i dolej więcej wody (jeśli jest taka potrzeba), aż ciasto będzie miało lejącą się konsystencję (jak naleśnik).
3. Na średnim ogniu rozgrzej małą patelnię, wok lub patelnię do hopperów i przetrzyj ręcznikiem papierowym nasączonym olejem. Wlej około ¼ szklanki ciasta na patelnię i rozprowadź ciasto, aby pokryć nim patelnię. Wbij jajko na środek i przykryj patelnię. Smaż przez około 3-4 minuty, a następnie dopraw solą i pieprzem. Powtórz czynność z pozostałym ciastem. Posyp jajka wędzoną papryką, posiekanym szczypiorkiem lub kuminem.
4. 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.
5. Gdy jajka są gotowe, polej je masłem z szałwią 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)