



TOST Z JAJECZNICĄ I DYMKĄ



20 MINUT



2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 1 filiżanka sera Ricotta
- 2 duże kromki pieczywa
- 8 sztuk cebuli dymki
- 4 łyżki masła
- 2 łyżki białego octu winnego
- ½ cytryny
- ¼ filiżanki startego Parmezanu
- 1 ząbek czosnku
- 4 sztuki jaj Kotliny Natury
- sól i świeżo zmielony pieprz

PRZYGOTOWANIE



1. Odkrój białe cebulki od zielonych części. Następnie przekrój cebulki na pół (jeśli cebulki są różnej wielkości, większy przekrój na ćwiartki). Zielone części łodyg pokrój na kawałki o długości 8 cm; odłóż oddzielnie od cebulek.
2. Rozgrzej 2 łyżki masła na patelni, na średnim ogniu. Dodaj cebulę, dopraw solą i pieprzem. Smaż, często mieszając, aż cebula nabierze złoto-brązowego koloru i zacznie mięknąć, 4-5 minut. Dodaj ocet, łodygi cebuli oraz ½ szklanki wody i dalej gotuj, mieszając od czasu do czasu, aż prawie cały płyn się wyparuje, a cebule będą bardzo miękkie, 6-8 minut. Przełóż na talerz. Wytrzyj patelnię.
3. Gdy cebula się gotuje, wymieszaj ricottę i parmezan w małej misce; dopraw solą i pieprzem. Do smarowidła zetrzyj drobno skórkę z cytryny i czosnek, wymieszaj do połączenia. Zrób dwa tosty (lub więcej, jeśli chleb jest mały). Następnie posmaruj chleb grubą warstwą ricotty.
4. W międzyczasie, wrzuć jarmuż do garnka wypełnionego ¼ szklanki wody, gotuj na średnim ogniu. Przykryj garnek i gotuj, potrząsając nim od czasu do czasu, aż jarmuż zmięknie, ok. 8 minut. Przełóż jarmuż na talerz i pozostaw do ostygnięcia. Następnie posmaruj chleb grubą warstwą ricotty.
5. Rozpuść pozostałe 2 łyżki masła na patelni, na średnim ogniu. Wlej roztrzepane jaja i dopraw solą. Smaż, często mieszając łopatką, aż jajka połączą się w kremowe fałdy, 1-2 minuty. Rozdziel jajecznicę pomiędzy grzanki. Na wierzchu ułóż mieszankę cebulową. Dopraw do smaku i 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