



GNIAZDA Z CUKINII, Z JAJEM W ŚRODKU



40 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADINKI:

- 2 sztuki średniej cukinii
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- ½ filiżanki Ricotty
- ¼ filiżanki posiekanej bazylii
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 4 jaja Kotliny Natury
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Wyłóż blachę papierem do pieczenia i natłuść go odrobiną oliwy z oliwek.
2. Obierz cukinie obieraczką do warzyw julienne- w tak zwane włosy. Włóż cukinię do sitka i posyp odrobiną soli, żeby straciły nadmiar wody. Następnie, wymieszaj cukinię z oliwą, dopraw świeżo zmielonym pieprzem i ząbkiem czosnku. Uformuj z cukinii 4 równe gniazda, bezpośrednio na blasze do pieczenia. Piecz 5 minut.
3. W międzyczasie wymieszaj ricottę, bazylię, parmezan i trochę pieprzu w małej misce. Włóż po dwie łyżki farszu do środka każdego gniazda cukinii, tworząc wgłębienie. W każde wgłębienie wbij jajko- nie szkodzi, jeśli część jajka wyleje się na zewnątrz. Piecz około- 12-15 minut.

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL