



JAJO Z GRZYBAMI



15 MINUT



2 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 3 łyżki masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 szalotka
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 150 gr kurek
- 4 sztuki małych borowików
- 10 sztuk rydz
- 1 czerwona papryczka chili, cienko pokrojona bez pestek
- 2 jaja Kotliny Natury
- 5 gałązek tymianku
- sól i pieprz do smaku i koperek do dekoracji

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni.
2. Następnie, podgrzej masło i oliwę w naczyniu żaroodpornym w piekarniku lub na żaroodpornej patelni na kuchence. Podsmaż drobno pokrojoną cebulkę, później czosnek i pozwól mu skwierczeć przez chwilę, aby uwolnić jego aromat. Dodaj oczyszczone grzyby (większe grzyby pokrój) i łyżką wymieszaj je ze skwierczącym tłuszczem. Piecz w piekarniku przez 10 minut lub na kuchence na średnim ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż grzyby zmiękną, około 5 minut.
3. Wbij daleko od siebie 2 jajka do naczynia lub na patelnię i posyp chili, ziołami oraz solą i odrobiną pieprzu. Piecz w piekarniku, aż białka będą gotowe, a żółtko wciąż płynne, 5-6minut. Posyp koperkiem.

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL