



JAJA SMAŻONE W CHILI



45 MINUT



4-8 PORCJI

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 8 jaj Kotliny Natury
- 100 ml oleju roślinnego
- 1,5 łyżki mąki kukurydzianej
- 2 cebule pokrojone w plastry
- 1 łyżeczka kminku uprażonego i rozgniecionego
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 2 ząbki wyciśniętego czosnku
- 1 papryka chili Ancho
- 1 łyżeczka kuminu uprażonego i rozgniecionego
- ½ pęczka posiekanej zielonej dymki
- ¾ łyżeczki chili w płatkach
- 5 łyżek posiekanej kolendry

PRZYGOTOWANIE



1. Obierz chili, wydrąż gniazdo nasienne i pokrój na 5 części. Następnie namocz je w 250 ml wrzącej wody przez 20 minut- nie wylewaj wody.
2. Włóż jaja (w temperaturze pokojowej) do gotującej się wody w średnim rondlu. Gotuj przez 6 minut. Odcedź, zostaw jajka pod zimną, bieżącą wodą na kilka minut, aby nie gotowały się dalej, a następnie obierz je.
3. Rozgrzej olej na dużej patelni na średnim ogniu. W małej misce wymieszaj mąkę kukurydzianą ze szczyptą soli, a następnie wrzuć do niej obrane jajka. Gdy olej będzie bardzo gorący, ostrożnie połóż jajka na patelni i smaż przez dwie minuty, obracając je kilka razy, do uzyskania jasnozłotego koloru na całej powierzchni (istnieje szansa, że jajka mogą pęknąć, nie przejmuj się). Zdejmij jaja z patelni łyżką cedzakową i przełóż na talerz wyłożony ręcznikiem kuchennym.
4. Na tej samej patelni, smaż cebulę przez siedem minut, często mieszając, aż stanie się złotobrązowa. Następnie dodaj kminek, kminek, koncentrat pomidorowy, czosnek i jedną trzecią łyżeczki soli. Całość smaż przez dwie minuty, mieszając od czasu do czasu.
5. Dodaj chili ancho razem z wodą, w której się moczyło oraz chili w płatkach. Gotuj, aż sos zgęstnieje i nabierze koloru głębokiej czerwieni. Następnie włóż jajka na patelnię i podgrzej je przez 30 sekund. Danie posyp dymką i kolendrą.

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