

## Jaja zapiekane z fenkułem

**czas:** 20 minut

**ilość:** 3-6 porcji

**poziom:** 0 0

### Składniki:

- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 cebula pokrojona w piórka
- 1 fenkuł pokrojony w piórka, pozostawić listki do dekoracji
- 6 jaj Kotliny Natury
- 4 ząbki czosnku drobno posiekanego
- 1 łyżka kuminu
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 1 puszka całych pomidorów
- 1 opakowanie sera feta
- sok z ½ cytryny
- sól, pieprz i natka pietruszki do smaku

### Przygotowanie

1. Rozgrzej oliwę z oliwek na dużej patelni na średnim ogniu. Dodaj cebulę i koper włoski. Smaż, mieszając od czasu do czasu, aż zmiękną, około 10 minut. Dodaj czosnek, kumin, paprykę i smaż przez kolejne 1-2 minuty.
2. Dodaj pomidory razem z sosem pomidorowym, całość dopraw solą i pieprzem. Doprowadź do zagotowania, rozdrabniając pomidory na kawałki. Duś sos, dopóki nie zgęstnieje, około 10 minut. Dodaj fetę i sok z cytryny.
3. Zrób 6 dołków w sosie i delikatnie wbij w nie jaja. Całość gotuj przez 7 do 10 minut (żółtka powinny nadal być płynne, a białko ścięte). Udekoruj gałązkami kopru włoskiego i posiekaną natką pietruszki, dopraw do smaku. Podawaj na ciepło z pieczywem.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.