

## Jaja zapiekane z kwiatami cukinii

**czas:** 25 minut

**ilość:** 3 porcje

**poziom:** 1

### Składniki:

- 1 cytryna
- 70 ml oliwy z oliwek
- 6 jaj Kotliny Natury
- 3 ząbki czosnku posiekanego
- 1 czerwone chili, bez pestek
- 1 pęczek posiekanej boćwiny
- 500 gr cukinii, skrojonej na mandolinie
- 6 sztuk kwiatów cukinii, pokrojonej wzdłuż (bez środka)
- 2 łyżki posiekanego koperku
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 40 gr pokruszonego sera feta
- 15 gr masła
- sól i czerwony pieprz do smaku

### Przygotowanie

1. Z pomocą obieraczki do warzyw obierz 4 paski skórki cytryny. Następnie wyciśnij z cytryny 1 łyżkę soku i odstaw na bok.
2. Rozgrzej oliwę na dużej, nieprzywierającej patelni z pokrywką i wrzuć na nią, czosnek, posiekane chili, paski cytryny i łyżeczkę soli. Delikatnie smaż przez 3-5 minut, często mieszając, aż olej zacznie bulgotać. Zmniejsz ogień, dodaj plastry cukinii i kontynuuj smażenie przez 15 minut, często mieszając, aż plastry cukinii będą bardzo miękkie i zaczną brązowieć. Dodaj boćwinę i gotuj, aż się z blanszują.
3. Odcedź cukinię i boćwinę nad rondlem, aby zebrać olej, a następnie przelóż warzywa z powrotem na patelnię. Dodaj zioła, sok z cytryny i fetę. Zrób 6 wgłębień grzbietem łyżki i ostrożnie wbij jajo do każdego z nich. Ułóż kwiaty cukinii wokół jaj i skrop je łyżeczką zarezerwowanego oleju do smażenia. Przykryj patelnię pokrywką i gotuj przez 4-5 minut na średnim ogniu, aż białka się zetną, a żółtka zostaną płynne.
4. W między czasie dodaj masło do odcedzonego oleju i delikatnie je podgrzej, aż zacznie brązowieć i bulgotać, a następnie skrop nim jaja, gdy będą gotowe. Całość posyp pieprzem, dopraw solą i skrop cytryną. Smacznego!

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.