

Pęczotto z kurkami i jajem

czas: 40 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0

Składniki:

- 1 pęczek kolendry
- 1 pęczek koperku
- 4 jaja Kotliny Natury
- 300 g kaszy pęczak
- 3 szalotki
- 100 g zielonego groszku
- 50 ml oleju słonecznikowego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 300 g kurek
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki masła
- 3 łyżki soku z cytryny
- 40 g parmezanu w płatkach
- sól i czerwony pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Kaszę pęczak ugotuj w posolonej wodzie, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odsącz, rozłóż na blasze i pozostaw do ostygnięcia.
2. W międzyczasie w małym rondlu na średnim ogniu rozgrzej olej roślinny. Do rondla wrzuć pokrojone w cienkie krążki szalotki. Smaż je, mieszając od czasu do czasu, by nie dopuścić do spalenia szalotek. Mają być złotobrązowe. Używając łyżki cedzakowej, przenieś szalotki na papierowe ręczniki, aby je osuszyć. Usmażone szalotki dopraw solą. Olej ze smażenia szalotek zachowaj na później.
3. Podgrzej oliwę z oliwek na dużej patelni na średnim ogniu. Wrzuć grzyby na patelnię i smaż, aż będą złotobrązowe, około 3 minuty. Dopraw grzyby solą i pieprzem, wymieszaj i dalej smaż, często mieszając do uzyskania złotego koloru na całej powierzchni, około 5 minut dłużej.
4. Zmniejsz ogień do średniego, dodaj posiekany czosnek i masło na patelnię. Przechyl patelnię, aby masło zebrało się na krawędzi i użyj łyżki, aby oblać grzyby pieniącym się masłem; gotuj, aż masło zacznie pachnieć orzechami. Łyżką cedzakową przełóż grzyby do małej miseczki, pozostawiając czosnek.
5. W dużej misce wymieszaj schłodzony pęczak, posiekaną kolendrę i koperek, sok z cytryny, część parmezanu i 3 łyżki oleju szalotkowego. Dopraw solą i pieprzem. Dodaj grzyby i ponownie wymieszaj. Tuż przed podaniem nałóż na wierzch połówki jaj- gotowanych 7 min, z dżemowym żółtkiem, podsmażone szalotki, koperek i resztę parmezanu. Dopraw do smaku.

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.