

Jajo sadzone z kurkumą

czas: 15 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0

Składniki:

- 1 pęczek jarmużu
- 8 plastrów boczku
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 1 duże opakowanie jogurtu greckiego
- 1 łyżeczka kurkumy
- 4 jaja Kotliny Natury
- do smaku sól i pieprz

Przygotowanie

1. Usmaż boczek na suchej patelni, aż będzie brązowy i chrupiący. Następnie pokrój na kawałki.
2. W międzyczasie rozłóż jarmuż na blasze do pieczenia i skrop 2 łyżkami oliwy. Całość dokładnie wymieszaj i dopraw solą. Piecz w 200 stopniach, aż liście lekko zrumienią się na krawędziach i będą chrupiące (5-7 minut), mieszając od czasu do czasu.
3. Dopraw jogurt solą i podziel na cztery talerze. Następnie nałóż na nie jarmuż i kawałki boczku.
4. Rozgrzej pozostałe 3 łyżki oliwy na dużej patelni na średnim ogniu. Wbij cztery jaja Kotliny Natury. Smaż, przechylając patelnię do siebie i polewając białka łyżką z oliwą, aż się zetną, około 2 minuty. Zdejmij patelnię z ognia, trzymając ją przechylną i dodaj kurkumę do oliwy. Polej białka oliwą z kurkumą..
5. Nałóż jaja na talerze i polej oliwą z kurkumą. Danie posyp płatkami czerwonej papryki i skrop sokiem z limonki.

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.