

## Chrupiące jajo z papryką

**czas:** 40 minut

**ilość:** 4 porcje

**poziom:** 0 0

### Składniki:

- 3 sztuki czerwonej papryki
  - 5 łyżek oliwy z oliwek
  - 1 słoiczek anchois
  - 2 łyżki kaparów
  - 2 jaja Kotliny Natury
  - 300 ml oleju słonecznikowego
  - 200 g panko
  - 4 łyżki mąki
- sos estragonowy
- 3 łyżki sera śmietankowego
  - 5 łyżek wody
  - 3 gałązki estragonu
  - 1 łyżeczka posiekanego koperku
  - 1 łyżeczka musztardy
  - 1 szczypta soli
  - 1 szczypta cukru
  - sól i pieprz do smaku
  - koperek do podania

### Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 240 st. C. Umyte papryki połóż na blasze wyłożonej folią aluminiową. Piecz, aż skórka poczernieje, 2 razy obracając paprykę. Upieczone papryki włóż do miski i zawiń ją szczelnie folią spożywczą, zostaw do ostygnięcia. Obierz papryki ze skóry, nasion i ogonków, podziel wzdłuż na części. Ułóż na dużym półmisku, posól i polej oliwą z oliwek.
2. W międzyczasie zmiksuj wszystkie składniki na sos i dopraw do smaku. Jeśli będzie za gęsty, możesz dodać więcej wody.
3. Dwa jaja w temperaturze pokojowej gotuj 6 minut. Następnie przelej je lodowatą wodą i włóż do miski z lodem. Obierz jaja, obtocz je w mące, a następnie dokładnie w panko. Smaż w małym rondelku, na mocno rozgrzanym oleju słonecznikowym, dopóki panko nie będzie złociste. Łyżką cedzakową przełóż jaja na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym.
4. Na talerzu z pieczoną papryką ułóż anchois, kapary, jaja w panko. Całość udekoruj sosem oraz koperkiem i 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.