

Wytrawna kasza manna z jajem

czas: 35 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0

Składniki:

- 250 ml mleka
- 130 g kaszy manny
- 130 g startego sera Cheddar
- 4 jaja Kotliny Natury
- 2 łyżki masła
- 2 pokrojone wzdłuż szalotki
- 1 chili zielone, drobno pokrojone
- 100 ml oleju roślinnego
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Doprowadź mleko i 1 szklankę wody do wrzenia na średnim ogniu. Ciągłe mieszając, stopniowo dodawaj kaszę manną (nie wybieraj wersji błyskawicznej). Zmniejsz temperaturę kuchenki, aby utrzymać niski poziom wrzenia i gotuj do miękkości, 25-30 minut. Dodaj ser, masło i dokładnie wymieszaj. Dopraw solą i świeżo mielonym pieprzem.
2. W międzyczasie rozgrzej olej na małej patelni i usmaż szalotki oraz chili (bez pestek), od czasu do czasu mieszając, aż szalotki lekko się zarumienią i będą chrupiące, 8-10 minut. Przenieś cebulę i papryczkę na talerz, a olej przecedź przez sito o drobnych oczkach do małej miski.
3. Ugotuj jaja na miękko, mają mieć lekko płynny środek, dlatego wystarczy gotować je 6 minut. Ugotowane jaja przelej lodowatą wodą, obierz i przekrój na pół.
4. Nałóż kaszę do 4 misek. Na wierzchu każdej z nich połóż 2 połówki jaja, cebulę, papryczkę i skrop odcedzonym olejem.

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.