

Jaja w żółtym curry

czas: 45 minut

ilość: 4-6 porcji

poziom: 0

Składniki:

- 5 łyżeczek ziaren kolendry
- 4 łyżeczki całego kuminu
- 2 łyżeczki mielonej kurkumy
- 2 łyżeczki papryki w płatkach
- 50 ml oleju roślinnego
- 1 zielone chili, bez pestek
- 4 cm startego imbiru
- 4 ząbki posiekanego czosnku
- 8 liści curry lub 2 łyżeczki curry w proszku
- 2 czerwone cebule, posiekane
- 400 g podłużnych pomidorów
- 150 ml wody
- 2 łyżeczki soli
- 400 ml mleka kokosowego
- 6 jaj Kotliny Natury
- 1 pęczek świeżej kolendry

danie podawaj z ryżem basmati

Przygotowanie

1. Podpraż nasiona kolendry i kuminu na małej patelni na średnim ogniu, często mieszając, aż zaczną pachnieć- ok. 3 min. Przy pomocy moździerza utrzyj kolendrę i kumin na drobny proszek. Przełóż do małej miski, dodaj kurkumę i paprykę w płatkach, całość wymieszaj.
2. Rozgrzej olej w dużym rondlu na średnim ogniu. Dodaj imbir, czosnek, drobno pokrojone chili i liście curry. Smaż, ciągle mieszając, do uzyskania aromatu- ok. 20 s. Dodaj posiekaną cebulę i smaż, aż zmięknie- ok. 10 min. Wsyp mieszankę przypraw. Dodaj sparzone, obrane i pokrojone w kostkę pomidory, 1/2 szklanki wody, sól i gotuj, często mieszając i skrobiąc dno patelni, aż pomidory zaczną się rozpadać, a całość utworzy gęstą pastę- ok. 5 min.
3. W międzyczasie zagotuj wodę w dużym garnku, następnie delikatnie (przy pomocy dużej łyżki) włóż do niego jaja. Gotuj 6 minut. Po ugotowaniu odlej wodę i zanurz jaja w misce z lodem i wodą, w ten sposób zatrzymasz proces dalszego gotowania. Następnie obierz je ze skorupki i przekrój wzdłuż.
4. Wlej mleko kokosowe do pasty curry i wymieszaj. Następnie ułóż na wierzchu jaja, żółtkami do góry. Gotuj na niskim ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż smaki się połączą- ok. 8 min. Jeśli chcesz uzyskać rzadszą konsystencję sosu, wlej odrobinę wody. Dopraw do smaku solą i posyp świeżą kolendrą.

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.