

Jajo sadzone w ciecierzycy

czas: 20 minut

ilość: 2 porcje

poziom: 0

Składniki:

- 1 puszka ciecierzycy
- 1 łyżka Zataru
- 1 łyżka sosu chili
- 4 jaja Kotliny Natury
- sól, pieprz, oliwa oraz posiekana świeża mięta do smaku

Przygotowanie

1. Dodaj odcedzoną i przepłukaną ciecierzycę do dużej miski. Wymieszaj z zatarem, sosem chili i dopraw solą, około ½ łyżeczki lub bardziej, według własnego smaku. Odstaw na bok.
2. Na dużej patelni na średnim ogniu rozgrzej 2 łyżki oliwy z oliwek. Dodaj połowę ciecierzycy i smaż, często mieszając, aby nie popękała- przez 2-3 minuty. Następnie uformuj z niej dwa okrągłe kształty- placki, z małymi otworami na środku. Do każdego z nich wbij po jednym jajku. Przechyl patelnię na bok i używając łyżki, polewaj białko jaja olejem. Gdy białko się zetnie, zdejmij danie z patelni i powtórz czynność z pozostałą częścią składników.
3. Gotowe danie dopraw solą i pieprzem oraz posyp posiekanymi listkami świeżej mięty.

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 zielonoózk.