

Jajecznicą po meksykańsku

czas: 30 minut

ilość: 3 porcje

poziom: 0

Składniki:

- 350 g zielonej fasolki szparagowej, pokrojonej w 3 cm kawałki
- 6 jaj Kotliny Natury
- 2 pomidory malinowe, bez skórki, pokrojone w grubą kostkę
- 1 średnia cebula
- 2 papryki Serrano
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka mielonego kuminu
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- do smaku sól i pieprz
- do podania: świeża kolendra i podgrzana tortilla

Przygotowanie

1. W posolonej wodzie ugotuj al dente fasolkę szparagową. Odcedź i umieść w misce z lodowatą wodą, żeby nie straciła intensywnego zielonego koloru. Następnie przygotowane pomidory, jedną paprykę pozbawioną pestek, posiekaną cebulę oraz czosnek i filiżankę wody umieść w odpowiednim naczyniu i zblenduj na gładki sos. Sos dopraw kuminem solą oraz pieprzem..
2. Na średnim ogniu rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj sos pomidorowy i doprowadź do wrzenia. Odparuj nadmiar wody- około 5 min. Następnie dodaj roztrzepane wcześniej w średniej miseczce jaja. Nie mieszaj ich od razu, odczekaj pół minuty i dopiero wtedy zacznij łączyć je z sosem. Dodaj fasolkę. Całość mieszaj, dopóki jaja nie będą odpowiednio ścięte..
3. Nałóż jajecznicę na talerze, dopraw do smaku solą, posyp kolendrą i plasterkami papryki Serrano. Podawaj z pszenną tortillą. Smacznego!

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.