

## Jaja z sardynkami w pomidorach

**czas:** 20 minut

**ilość:** 2 porcje

**poziom:** 0

### Składniki:

- 1 cebula
- 4 jaja Kotliny Natury
- 3 ząbki czosnku
- 1 papryczka chili bez pestek
- 1 puszka sardynek w sosie pomidorowym
- 1 łyżka sosu rybnego
- 1 łyżeczka cukru
- 1 szczypta chili w proszku (opcjonalnie)
- posiekana dymka, sól i pieprz do smaku

### Przygotowanie

1. Podsmaż posiekaną cebulę, czosnek i świeże chili (opcjonalnie) na średnim ogniu, aż cebula stanie się przezroczysta. Dodaj sardynki w sosie pomidorowym i 1/4 puszki (tej po sardynkach) wody. Rozgnieć sardynki łyżką. Dopraw sosem rybnym, cukrem i chili w proszku (opcjonalnie). W razie potrzeby dodaj więcej wody lub sosu pomidorowego.
2. Sos wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Następnie zrób w nim 4 dołki i do każdego wbij po 1 jajku. Gotuj na średnio niskim ogniu do pożądanego stopnia ścięcia jaj. Możesz przykryć patelnię pokrywką, ale pilnuj by nie ugotowały się na twardo.
3. Danie posyp posiekaną dymką i dopraw do smaku. Podawaj z grzanką z chleba na zakwasie lub jaśminowym ryżem. 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.