

Jajo z dyniową ciecierzycą i palonym masłem

czas: 30 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0

Składniki:

- ½ dyni piżmowej
 - 4 jaja Kotliny Natury
 - 4 ząbki czosnku
 - 700 g ciecierzycy w puszcze
 - 4 łyżki masła
 - 1 łyżeczka chili w płatkach
 - 200 g szpinaku
 - 60 g parmezanu
 - 4 łyżki oliwy z oliwek
- do smaku:
- sól, pieprz oraz świeża kolendra

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Obierz i pokrój dynię na małe kawałki (ok. 2 cm), następnie przełóż je na blachę, polej połową oliwy i dopraw solą oraz pieprzem. Wstaw do piekarnika na 20-25 minut i piecz, aż zmiękną i lekko się przypieką.
2. W międzyczasie drobno posiekaj czosnek i rozgrzej pozostałą oliwę na dużej patelni na średnim ogniu. Dodaj czosnek i smaż przez 2 minuty, następnie dodaj ciecierzycę razem z płynem i doprowadź do wrzenia. Gotuj na wolnym ogniu przez 7 minut.
3. Gdy dynia będzie gotowa, przełóż połowę do miski i zblenduj na gładkie purée. Dodaj purée oraz pozostałą pieczoną dynię do patelni z ciecierzycą i dokładnie wymieszaj. Gotuj na małym ogniu, aż usmażysz jaja.
4. Na dużej patelni rozgrzej masło. Gdy zacznie nabierać orzechowego zapachu i brązowieć przelej je do kubeczka. Następnie wbij na tą samą patelnię 4 jaja i smaż ok. 4 minuty, polewając je masłem i posypując płatkami chili.
5. Dodaj szpinak do ciecierzycy i mieszaj, aż zwiędnie, a następnie dopraw do smaku. Nałóż ciecierzycę do 4 misek, na wierzchu połóż jaja smażone na maśle, posyp kolendrą, startym parmezanem i świeżo mielonym pieprzem.

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.