

Delikatne congee z jajem w koszulce

czas: 90 minut

ilość: 4 porcje

poziom: 0 0

Składniki:

- Congee:
- 1 szalotka
 - 1 szklanka ryżu
 - 7 cm kawałek imbiru
 - 4 szklanki bulionu dashi
 - 6 szklanek wody
 - 1 łyżka oleju roślinnego

- Dodatki:
- 4 jaja Kotliny Natury
 - 250 g grzybów
 - 1 łyżka oleju roślinnego
 - 1 łyżka sosu sojowego
 - ½ pęczka dymki

- Do podania:
- olej chili z orzeszkami ziemnymi
 - sos sojowy
 - furikake

Przygotowanie

1. Rozgrzej łyżkę oleju roślinnego w garnku. Podsmaż cebulę i imbir, następnie dodaj ryż. Gdy ryż stanie się szklisty wlej bulion oraz wodę. Gotuj 60-90 minut, im dłużej tym lepiej.
2. Przygotuj ulubione dodatki. Na patelni rozgrzej łyżkę oleju i podsmaż pokrojone na plasterki grzyby. Dla smaku polej je łyżką sosu sojowego. Ugotuj cztery jaja w koszulce. Posiekaj dymkę.
3. Ugotowany kleik nałóż do 4 misek. Na górze połóż jajo i grzyby, dodaj łyżkę oleju chili, a całość posyp dymką oraz furikake. 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.