

Patelnia z jajem od serca



Autor: **kalina11**

Przepisów: **157** Ocena: **1554**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 puszka fasoli
- 2 puszki pomidorów krojonych
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 3 jaja
- bazylię świeżą
- 3 parówki z szynki
- 1 papryka czerwona
- 1/2 papryczki chili
- 3 pomidorki koktajlowe żółte
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- majeranek szczypta
- 1 łyżeczka przyprawy do pomidorów
- 1 pierś z kurczaka

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka kroję na małe kawałki, dodaję cebulę pokrojoną, czosnek, sprasowany. Doprawiam solą, pieprzem, majerankiem i odstawiam na godzinę do lodówki. Na patelni na oleju przesmażam zamarynowane mięso z cebulką, dodaję pokrojoną paprykę, wlewam pomidory z puszek i duszę dalej. Doprawiam przyprawą do pomidorów. Jak pomidory się zredukują, i całość zgęstnieje, dodaję fasolę z puszki mieszam, i układam serca z parówek.
- 2 Każdą parówkę nacinam, następnie wywijam spinam na końcu wykałaczką i układam na patelni. W serca wbijam jaja, układam po kawałku papryczki chili, dodaję pomidorki koktajlowe żółte. i całość wstawiam do piekarnika na 15 minut temp 180 stopni, albo dalej przesmażam na gazie. Przed podaniem dekoruję bazylią świeżą, wyjmuję wykałaczki z parówek.

Twoje notatki do przepisu: