

Jajka zapiekane z soczewicą

data aktualizacji: 2020.08.17 autor: Redakcja



Składniki na 4 porcje:

4 jajka
1 mała cebula
1 ząbek czosnku
1/2 szklanki czerwonej soczewicy
2-3 pomidory bez skóry z puszki plus 1/3 szklanki zalewy
2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
kawałek cienkiej kielbasy
sól, pieprz do smaku
szczypta kminku

do dekoracji: bekon, szczypior

Sposób przygotowania:

1. Soczewicę gotujemy. Cebulę i czosnek siekamy, podsmażamy na oliwie, a kiedy się zeszkłą dodajemy na patelnię, pokrojona w kostkę kielbasę. Potem dodajemy pokrojone pomidory oraz soczewicę. Całość doprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz odrobiną kminku. Masę przekładamy do kokilek. Na wierzchu masy rozbijamy ostrożnie (nie uszkodzić żółtka) jajko. Kokilki wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i zapiekamy przez ok.20 minut. Podajemy ze szczypiorkiem i grzankami lub plastrami bekonu.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/36483-jajka-zapiekane-z-soczewica>