

Jajka w pomidorach

Przepis dodany przez użytkownika mniami

szybki obiad dla całej rodziny.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Kaloryczność: 1 kCal

Potrzebne składniki:

- jajka - 8 szt.
- pomidory - 40 dag
- pieprz, pieprz cayenne, sól - do smaku
- cukier - 1 szczypta(y)
- tłuszcz do frytowania - 50 dag

Etapy przyrządzenia:

1. jajka gotować na twardo, zahartować obrać i wysuszyć. Pomidory sparzyć obrać ze skórki, zagotować w garnku. Gotować na średnim ogniu 10 minut. Doprawić do smaku przyprawami i cukrem, dbając o to aby nie nadały potrawie zbyt ostrego smaku. Tłuszcz rozgrzać w garnku. Wkładać do niego ostrożnie jajka, jedno po drugim i frytować na złoty kolor. Jajka włożyć do sosu. Podawać ozdobione natką pietruszki. Smakują bardzo dobrze z ryżem.

