

TEX MEX VEJCE



Počet porcí: 4

Doba přípravy: 10 min

Vaření: 12 min

SUROVINY:

- 2 lžíce olivového oleje
- 1 na plátky nakrájená cibule
- 1 červená, 1 zelená a 1 žlutá paprika, bez semen a nakrájené na plátky
- 3 stroužky rozdrčeného česneku,
- 3 lžičky pasty Chipotle
- 800g rajčat v plechovce
- 300g batátových kostek
- 4 vejce
- Natrhané listy petržele na ozdobu
- 4 lžíce hustého přírodního jogurtu (dle chuti)

Tex Mex vejce

Skvělý pokrm jako pozdní snídaně nebo lehká večeře. Tento barevný a chutný pokrm na Vaše zákazníky opravdu zapůsobí.

1. Rozehřejte olej na mělké pánvi, přidejte cibuli a papriky a 5-8 minut povařte do změknutí. Přimíchejte česnek a Chipotle pastu a nechte vařit a míchejte zhruba minutu. Přidejte rajčata, vařečkou rozmělněte větší kusy a zlehka povařte asi 10 minut, než se omáčka zredukuje a zhoustne. Přimíchejte batáty a vařte další 3-4 minuty, aby se prohřály. Okořeňte solí a pepřem.

2. V omáčce vytvořte 4 malé důlky a opatrně do nich rozklepněte vejce. Přikryjte pokličkou a na malém stupni vařte 5-6 minut, dokud bílek nebude tuhý, ale žloutek stále tekutý. Podávejte s vejcem uvnitř v každé porci posypané petrželkou a zakápnuté jogurtem.



Vaše radost z brambor je naší pýchou