

Huevos rancheros, czyli jajka po meksykańsku



Składniki

5 szt. - ugotowane ziemniaki
100 g - kiełbasa chorizo
1 szt. - cebula
2 szt. - ząbki czosnku
1 szt. - papryczka chili
1 łyżeczka - wędzona papryka
1 szt. - puszka pomidorów pelati
1/2 łyżeczka - cukier
3 szt. - duże jaja wiejskie
1 łyżka - natka pietruszki
1 łyżka - olej do smażenia

Opis wykonania

To danie jest bardzo proste do przygotowania, zachwyci nie tylko podniebienie, ale także nasze oczy. I jak na Meksyk przystało, z pikantną nutką.

Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, czosnek obieramy i drobno siekamy. Papryczkę chili kroimy na pół, wyjmujemy pestki i kroimy drobniutko. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju rzepakowego, przesmażamy cebulę, aż będzie szklista. Dodajemy papryczkę, wędzoną paprykę i czosnek. Smażymy przez 2 minuty i dodajemy pomidory i cukier. Mieszamy i dusimy, aż sos nieco zgęstnieje, posypujemy natką. Ziemniaki kroimy w dużą kostkę, chorizo w plasterki, a potem w paski. Na drugiej nieco większej patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju rzepakowego, wrzucamy chorizo, chwilę smażymy, a potem dodajemy ziemniaki. Smażymy, aż ziemniaki lekko się przyrumienią. Dodajemy do nich pomidory z drugiej patelni, mieszamy i robimy trzy wgłębienia, w które wbijamy jajka. Zmniejszamy nieco ogień i smażymy, aż biało w jajkach się zetnie. Posypujemy natką i od razu podajemy.