

Jajko zapiekane w pomidorze



Składniki

1 szt. - - duży pomidor
(najlepiej taki z szypułką)
1 szt. - - małe jajko
1/4 szt. - - ćwiartka małej
cebuli
- sól, pieprz
1/2 łyżeczka - - oliwa
1 łyżeczka - - do podania:
pesto, świeże zioła

Opis wykonania

Danie idealne na weekendowe ciepłe śniadanie.

1. Pomidora myjemy i odkrawamy górę po stronie szypułki tworząc wieczko. 2. Łyżką usuwamy miąższ pomidora (nie wyrzucamy), zostawiając otoczkę przy skórce. 3. Miąższ pomidora dusimy na oliwie razem z pokrojoną w drobną kostkę cebulą. Doprawiamy solą i pieprzem. 4. Do wydrążonego pomidora wkładamy łyżeczkę uduszonego miąższu, a następnie powoli wbijamy jajko, tak aby żółtko pozostało w całości. 5. Gotowego pomidora wkładamy do naczynia żaroodpornego lub formy na muffiny i zapiekamy w piekarniku do czasu ścięcia się jajka ok. 15 min, 180°C. Możemy również użyć mikrofalówki. 6. Podajemy samodzielnie lub z dodatkiem pozostałego miąższu i pesto. Smacznego!