

# Jajeczne babeczki z czarną fasolą i pomidorami



## Składniki

200 g - ugotowanej fasoli  
czarnej lub z puszki,  
2 szt. - jajka  
1 łyżka - posiekanego  
koperku  
40 g - pomidorów  
suszonych  
2 łyżka - kwaśnej  
śmietany  
sól do smaku  
pieprz kolorowy świeżo  
mielony do smaku  
1 łyżeczka - oleju z  
pomidorów suszonych  
2 szt. - ząbki czosnku  
1 łyżeczka - sosu  
worcestershire  
1 szt. - duży pomidor  
2 łyżka - pasty  
pomidorowej  
1 łyżka - salsy paprykowej  
szczypta cukru  
kilka listków świeżej  
kolendry  
świeża bazylia

## Opis wykonania

Nietypowe babeczki z jajek i fasoli, które są smaczne i kolorowe.

Całe jajka rozbijamy trzepaczką, dodajemy koperek, pokrojone drobno pomidory suszone i fasolę. Całość mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Przygotowaną masę przekładamy do silikonowych foremek na babeczki i pieczemy w rozgrzanym piekarniku do 180°C ok. 20 min. Olej rozgrzewamy na patelni, podsmażamy na nim posiekany w drobną kosteczkę czosnek. Dodajemy pomidora pokrojonego w kostkę, worcestershire, pastę pomidorową, salsę i całość podsmażamy ciągle mieszając. Jeśli sos jest zbyt gęsty można dodać 1-2 łyżki wody. Całość doprawiamy solą, pieprzem i szczyptą cukru. Na koniec dodajemy świeżych listków kolendry.

Babeczki podajemy z gęstym sosem, a całość ozdabiamy listkami bazylii.

Smacznego.

Do jajek dodajemy zimną fasolę, żeby się jajka nie ścięły pod wpływem ciepła.