

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.