

## Smaki Portugalii - zrozumiesz, gdy spróbujesz!

zielony groszek z jajkami gotowanymi bez skorupki (sparzonymi)

---

### *ervilhas com ovos escalfados*

dla 4 osób

#### Składniki:

2 puszki zielonego groszku  
4 jajka  
1 puszka krojonych pomidorów  
150g bekonu  
500g kielbasy  
6 ząbków czosnku  
2 cebule  
7 łyżek oliwy z oliwek Oliveira da Serra  
sól  
pieprz  
cukier  
natka pietruszki  
liść laurowy  
kostki rosółowe

Kielbasę i bekon pokroić w kostkę - podsmażyć delikatnie na oliwie z oliwek. Cebulę i czosnek pokroić w kostkę - dodać do podsmażonej kielbasy. Dodać również liście laurowe i posiekaną natkę pietruszki. Dalej podsmażać. Dodać pomidory i podsmażać przez kilka minut. Dodać wodę i kostki rosółowe.

Dodać trochę soli do smaku. Dodać groszek. Woda powinna pokrywać zawartość garnka. Doprowadzić do wrzenia. Dodać trochę cukru, by zniwelować kwaśny smak pomidorów.

Uformować małe dołki, w które należy wbić jajka – 1 na osobę.

Pozostawić na gazie pod przykryciem, do momentu ścięcia się białka.