

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 rosołowe

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 rosołowe.

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.