



# Jajka flamenco

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- mała cebula - 1 sztuka
- Ugotowane szparagi (możesz użyć mrożonych) - 6 sztuk
- Mała puszka fasolki czerwonej - 1 sztuka
- mała puszka kukurydzy - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 0.5 szklanek
- szynka serrano - 2 plastry
- Pikantna kielbasa chorizo pokrojona w kosteczkę - 150 gramów
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów
- ostra papryka w proszku - 0.25 łyżeczek
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Posiekaj cebulę i czosnek, wrzuc wraz kielbasą chorizo na rozgrzaną oliwę i zrumień.
2. Wrzuc kukurydzę, fasolkę i pocięte w mniejsze kawałki szparagi. Duś chwilę na małym ogniu.
3. Dodaj przecier, podlej kilkoma łyżkami wody i dodaj Esencję Knorr. Duś na małym ogniu 15 minut.
4. W tym czasie przygotuj kokilki do zapiekania: smaruj je oliwą i napełniaj przygotowaną masą pomidorową.
5. Do każdej kokilki wbij po 1 jajku, ale nie mieszaj zawartości.
6. Białko przykryj szynką, aby żółtko było odsłonięte, posyp ostrą papryką. Kokilki wstaw do gorącego piekarnika i zapiekaj 5-8 minut, aby ścięły się białka pod wędliną.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)