




przepisy.pl

Smaczne jajka po meksykańsku

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- żółta papryka - 1 sztuka
- pieprz
- czerwona papryka - 2 sztuki
- jajko - 6 sztuk
- sól
- zielona papryka - 1 sztuka
- bazylia
- puszka groszku konserwowego - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki umyj, osusz i rozkrój. Usuń gniazda nasienne, potnij w cienkie paseczki.
2. Cebulkę posiekaj i zeszklij na rozgrzanym tłuszczu, dodaj pokrojoną Papryczkę przez kilka minut, aż zmięknie. Dopraw do smaku i przełóż do natłuszczonego żaroodpornego naczynia. Wymieszaj z osączonym z zalewy groszkiem.
3. Rozsuń farsz w 6 miejscach i w każde wbij surowe jajko. Oprósz solą i posiekaną bazylią.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok.30 minut.
5. Smaczne jajka po meksykańsku podawaj razem z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl