

Jajko w koszulce na wycieraczce z ziemniakami i kurkami.

16 września 2012 21:00

Przepis Mikołaja Reya



Jajko w koszulce na wycieraczce z ziemniakami i kurkami

1 jajko	2 ząbki czosnku	gałązka bazylii
1 ziemniak (dość spory)	pietruszka	zioła prowansalskie do smaku
50 g. kurek leśnych	3 łyżki klarowanego masła	sól i pieprz do smaku
kilka plastrów szynki Serrano	czerwony ocet	

Ziemniaka zetrzeć na dużym oku na tarce. Roztopić sporo masła na patelni (najlepiej sklarowanego), a starty ziemniak uformować w placek (nie za gruby). Smażyć na średnim ogniu, a gdy się ładnie zarumieni po jednej stronie odwrócić i smażyć identycznie po drugiej. Placek musi być chrupiący!

Kurki krótko umyć pod wodą. Smażyć na maśle (najlepiej sklarowanym) przez 3 min na dużym ogniu. Pod koniec dodać smażenia trochę cienko posiekany posiekany czosnek i drobno posiekanej pietruszki. Doprawić solą i pieprzem, zdjąć z ognia.

W średnim garnku zagotować wodę, dodać trochę czerwonego octu, zmniejszyć ogień aż woda będzie delikatnie bulgotać. Łyżką zrobić wir, wbić w niego jajko i gotować 2,5 min na małym ogniu. Jajko wyjąć bardzo ostrożnie. Placek ziemniaczany położyć na gorącym talerzu, na nim jajko i dookoła kurki, doprawić ziołami prowansalskimi, a całość posypać pokrojoną w kosteczkę szynką Serrano.