Испанская пиперада

Автор: Мухаббат
10.08.2011 12:57 - Обновлено 18.08.2011 13:43

Вы думаете, что готовите банальную яичницу с помидорами? Ан нет! У этого блюда есть роскошное испанское название – пиперада.

1 небольшую луковицу и 1 зубчик чеснока очистить и измельчить. 10-15 помидоров черри и 3-4 разноцветных сладких перца вымыть. Перцы нарезать тонкими полукольцами, удалив сердцевину.

Обжарить лук и чеснок в разогретом оливковом масле, минут 5. Добавить перцы и помидоры, готовить 10 мин. Приправить солью и перцем.

Сделать пестиком в овощной смеси углубления, влить в них яйца (количество может быть произвольным, у меня 3). Готовить 5–7 мин.

Украсить веточками зелени и сразу же подать к столу.

{jcomments on}