

## ביצים עם עגבניות ללא גלוטן



20 min: זמן

רמת קושי: קל

### רכיבים

#### מצרכים

- 400g 400 גרם אקוביות עגבניות במיץ 3
- שן שום 1
- פרוסות פולנטה 2
- ביצים 4
- כמה עלי בזיליקום טרי
- מלח לפי הטעם
- מעט אורגנו יבש
- פלפל שחור טחון טרי לפי הטעם
- שמן זית כתית מעולה

For this recipe we used:



## הכנה

לחתוך את פרוסות הפולנטה למקלות בעובי 1 ס"מ ולטגן בשמן זית כתית מעולה עד שזהובים. לשים על דף נייר סופג ולתבל במלח ופלפל שחור טחון טרי.

כעת להכין את הביצים. במחבת לחמם כמה כפות שמן זית כתית מעולה ושן שום. כאשר השום מתחיל לקבל צבע, להוסיף את קוביות העגבניות, לתבל במלח ופלפל, להוסיף את האורגנו היבש ולבשל על אש נמוכה תוך ערבוב לעתים קרובות 10 דקות לפחות. להוציא את שן השום.

כאשר העגבניות מתרככות והופכות לרוטב סמיך, מתחילים להכין את הביצים.

להפריד את החלבונים מהחלמונים ולשים בצד את החלמונים. לשים את החלבונים על העגבניות ולערבב בכף כך שיתערבבו עם העגבניות. לכסות במכסה ולתת לחלבונים להתקשות.

כאשר החלבונים התקשו לשים את החלמונים מעל קוביות העגבניות פומי ולבשל למשך הזמן שמעדיפים, לפי רמת בישול החלמון שאוהבים. עברי מספיקות 30 שניות במחבת מכוסה.

לתבל במלח ופלפל טחון טרי ועלי בזיליקום טרי.

להגיש מייד לפי שהחלבון יתקשה יתר על המידה. להשתמש במקלות הפולנטה כדי לטבול אותן בחלמון.