

Яичница-глазунья с томатным соусом



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 200 г
- Лук-шалот 1 шт.
- Оливковое масло по вкусу
- Перец по вкусу
- Свежие яйца 8 шт.
- Соль по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Приготовьте классический томатный соус: налейте в кастрюлю немного оливкового масла первого холодного отжима, слегка обжарьте на нем мелко порезанный лук-шалот, а затем добавьте **Протертые Томаты Romi**.
2. Готовьте в течение 15 минут, посолите и поперчите по вкусу. Дайте соусу настояться.
3. Приготовьте яичницу-глазунью: вбейте яйца в сковороду с антипригарным покрытием, смазанную жиром, и жарьте в течение 5 минут.
4. В последние 3 минуты накройте сковороду крышкой для равномерного прожаривания яиц внутри и снаружи.
5. Выложите яичницу с томатным соусом в специальную посуду и поместите все вместе в духовку на 4 минуты, чтобы блюдо подрумянилось. Подавайте на стол горячим.