

Яичница в томатном соусе



Время приготовления: 15 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 200
- Куриные яйца 8 шт.
- Лук-шалот 1 шт.
- Оливковое масло по вкусу
- Соль и перец по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Мечта каждой мамы - это проснуться утром, а завтрак уже готов. И когда сделали его любимые дети. Всем желаниям свойственно сбываться. Яичница с томатным соусом - отличный вариант, чтобы вкусно и красиво начать новый день.

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 Pomì по-домашнему.
2. Варите в течение 15 минут, посолите и поперчите по вкусу. Дайте соусу настояться.
3. Сделайте 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.
6. Подавайте на стол горячим.