



ЯИЧНИЦА ФРИ И ПИПЕРАД С ЧОРИЗО И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Люблю экспериментировать с яичницами и омлетами. Когда с утра удастся проснуться раньше, чем все, можно попробовать что-то новенькое! Сегодня как раз такой день и я решила попробовать сделать не простую яичницу, а во фритюре!

И о чудо, у меня свеженькая чоризо и вяленые томаты из моего любимого магазина деликатесов [HolovaNoga](#). ...Похоже мне удастся удивить моих мальчиков завтраком!

А названий не бойтесь, «Пиперад» - это правильное название моего любимого рагу из перцев, оказывается, это так в оригинале называется. А с чоризо и вялеными томатами его уже рагу никак не назовешь! Пиперад, да и только!

Понадобится:

сладкий перец – 2 стручка разного цвета

лук порей – 3 сантиметра зеленой части

чоризо – 5-6 слайсов из магазина [HolovaNoga](#)

яйца – 4 штуки (по два на порцию)

вяленые томаты – 2-3 крупных ломтика из магазина [HolovaNoga](#)

масло для фритюра – 100 миллилитров

соль/перец

Приготовление:

Перец помыть удалить плодоножку и семена, нарезать слайсами. Лук порей промыть и нарезать слайсами. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем перец с луком. Слайсы чоризо разрезать пополам, томаты разрезать на длинные кусочки и как только перец станет чуть мягким добавить в сковороду. Посолить и поперчить, еще минуту помешивая поджарить и выложить на тарелку.

Нагреть масло для фритюра в кастрюльке. Яйцо разбить в стакан, посолить и аккуратно влить во фритюр. С помощью двух деревянных придать яйцу форму, и готовить пару минут собирая лопатками растекающееся яйцо. Вынуть шумовкой и выложить на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

На фото посуда, приборы и текстиль из магазина [Family Decor](#).

www.sifood.com.ua - Яичница фри и пиперад с чоризо и вялеными томатами