



Nadziewane jajka przepiórcze



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Średni



Com quem?

Z rodziną



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



40ml Gallo Zarezerwuj
oliwę z oliwek z pierwszego
tłoczenia Reserve

- 40g Gallo pokroń zielone oliwki
- Oryginał Gallo lub bardzo mocny piri-piri
- 12 jajka przepiórcze
- 5gr szalotki
- 50gr papryczka chilli
- 2 jajka
- 100gr mąka
- 100gr bułka tarta

1

Zaczynij od gotowania jajek z dużą ilością wody przez około 5 minut (od momentu, gdy woda zacznie wrzeć).

2

Następnie otwórz jajka przepiórcze na pół i wyjmij żółtko do miski, odkładając połówki na zimno.

3

Rozwidlić żółtko, a następnie całą drobno pokrojoną paprykę, pokrojone oliwki i cienkie plasterki szalotki.

4

Wszystko dobrze wymieszać, używając oliwy z oliwek do związania składników.

5

Następnie przepchnij połówki jaja tą mieszaniną i pozostaw na 15 minut w zimnie.

6

Przygotuj talerz z mąką, drugi z ubitymi jajkami i drugi z bułką tartą.

7

Przetóń jaja przez mąkę, jajko i bułkę tartą i pozwól im przez 10 minut ostygnąć.

8

Podgrzej oliwę i smaż jajka.



Dicas do Chef

Podaj jajka z sosem pomidorowym na boku i dodaj krople Gallo oryginalne lub bardzo mocne Piri-Piri, jak wolisz.

Produtos utilizados



Reserve

Oliwa z Oliwek Najwyższej Jakości z
Pierwszego Tłoczenia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide