

## Jajka w pomidorach

### Co kupić?

- 4 jajka
- 6 pomidorów (poza sezonem 1 puszka pomidorów pelati)
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 garść posiekanej natki pietruszki  
szczypta słodkiej i ostrej papryki
- 1 łyżka oliwy z oliwek  
sól, pieprz

### Jak przygotować?

1. Jeśli korzystasz ze świeżych pomidorów, obierz je ze skórki (zobacz video).
2. Obrane pomidory pokrój w kostkę.
3. Cebulę i czosnek obierz, drobno pokrój.
4. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj czosnek, cebulę, słodką i ostrą paprykę, sól i pieprz.
5. Po chwili dodaj pomidory, całość wymieszaj, duś na średnim ogniu mniej więcej 10 minut (aby część wody z pomidorów wyparowała i sos stał się gęstszy).
6. Łyżką zrób w sosie 4 niewielkie wgłębienia, do których wbijaj pojedynczo jajka.
7. Patelnię przykryj i duś potrawę około 5 minut.
8. Po tym czasie delikatnie przełóż jajka z pomidorami na talerze, podawaj z pietruszką.