Kukułcze gniazda

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- Mięso wieprzowe - 1/2 kg
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- bułka tarta Bio - 1 szklanka
- pieprz - trochę
- sól - trochę
- jajka - 9 szt.
- quinoa czerwona Bio - 1/2 szklanka
- czerstwa bułka - 1 szt.
- oregano suszone Bio - trochę
- świeża natka pietruszki - trochę
- oliwa z oliwek extra Virgin Bio - butelka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czerstwą bułkę moczymy w wodzie aż zupełnie zmięknie. Następnie odsączamy w rekach z nadmiaru wody.
Mięso wieprzowe dajemy do miski, dodajemy odsączoną bułkę, posiekaną cebulę i czosnek, doprawiamy do smaku solą i pieprzem,wbijamy jedno jajko, możemy dodać odrobinę posiekanej natki pietruszki, suszonego oregano Bio.
Wszystko razem mieszamy.

KROK 2: Pozostałe jajka (8 sztuk) gotujemy na twardo.
Każde ugotowane jajko przekrawamy na pół.

KROK 3: Quinoę czerwoną gotujemy w lekko osolonej wodzie przez około 20 minut aż zmięknie. Następnie odsączamy z nadmiaru wody.

KROK 4: Z każdej połówki jajka wyciągamy żółtko i przekładamy do osobnej miseczki.
Dodajemy ugotowaną quinoę czerwona Bio, szczyptę soli, pieprzu, oregano suszonego Bio, odrobinę posiekanej na drobno natki pietruszki, a następnie wszystko mieszamy.

KROK 5: Takim farszem nadziewamy połówki jajek.

KROK 6: Połówki jajek łączymy ze sobą aby powstało całe jajko.

KROK 7: Każde nadziane jajko obklejamy z zewnątrz mięsem wieprzowym.

KROK 8: Następnie posypujemy dokładnie bułka tartą Bio.

KROK 9: Smażymy w głębokim np rondlu, gdzie poziom oliwy powinien sięgać do połowy każdego gniazda.
Takie gniazda idealnie pasują do wszelakich surówek, sosów czy kasz. Idealne też są z ziemniaczkami.
Smacznego :)