

## *Sült tojás sonkával és chorizoval*

### Hozzávalók:

3 evőkanál olívaolaj  
1 fej hagyma aprítva  
2 gerezd fokhagyma zúzva  
½ teáskanál füstölt pirospaprika  
250 g chorizo (spanyol füstölt kolbász) bőr nélkül, darabolva  
400 g szeletelt paradicsom  
1 evőkanál sherry  
2 sült paprika vékonyra szeletelve  
60 g fagyasztott borsó  
70 g Serrano sonka  
4 közepes tojás

A sütőt előmelegítjük 200 fokra. A hagymát forró olajban megfonnyasztjuk egy serpenyőben, majd hozzáadjuk a fokhagymát is és még 2-3 percig főzzük. Hozzáadjuk a füstölt pirospaprikát és a kolbászt, és 5 percig sütjük. Hozzákeverjük a paradicsomok és a sherry-t, majd 5 percig pároljuk. Belekeverjük a sült paprikát és a borsót, és az egészet beleöntjük egy zsiradékkal kikent 25 cm-es tűzálló edénybe. Szétmorzsoljuk a sonkát és rászórjuk a masszára. 4 mélyedést csinálunk a masszába, amibe beleütjük a tojásokat. A fehérjét kicsit összekeverjük a paradicsomos masszával, de a sárgájához nem nyúlunk. 10 percig sütjük a sütőben, majd ropogós kenyérral tálaljuk.



Forrás: Ideal Home 2012 július