

Francja: Oeuf à la tripe (jajka zapiekane w sosie cebulowym)

Na ten przepis natknęłam się w magazynie Kuchnia. Autorka artykułu na temat comfort food wspomniała domową zapiekankę z jajek w sosie beszamelowo-cebulowym. Zaletą zapiekanki jest po pierwsze to, że jest prosta w wykonaniu a także to, że odgrzana na drugi dzień zyskuje jeszcze na smaku. Gorąco polecam na Wielkanoc.

Jajka gotujemy na twardo (od zagotowania wody 5 minut). Obieramy ze skorupki, kroimy na połówki. Można pokroić je także w grube plastry. Naczynie żaroodporne wysmarowujemy jedną łyżką masła. Układamy jajka w naczyniu.

Cebulę kroimy w drobną kosteczkę, smażymy na 2 łyżkach masła aż się zarumieni, ok 10 minut. Po tym czasie dolewamy wodę. Mieszymy. Całość oprószamy mąką, intensywnie mieszając dodajemy mleko. Całość zagotowujemy ok 3-5 minut. Należy ciągle mieszać by sos nie przywarł do patelni. Sos przyprawiamy do smaku (gałki muszkatołowej można dać nawet 1 łyżeczkę). Zdejmujemy z ognia. Posypujemy parmezanem.

Zapiekamy w nagrzanym do 200 st.C piekarniku aż do zarumienienia sera (ok 10 minut).

Żeby parmezan się nie przypalił a jajka nie były zimne, można je podgrzać przed zalaniem sosem w mikrofalówce. Jemy na ciepło.

Jeśli odgrzewamy zapiekankę na drugi dzień przed podgrzaniem warto dodać kilka łyżek śmietanki lub mleka, żeby całość nie była sucha.

Smacznego!

Składniki na 4 porcje:

- 8 jajek
- 300g cebuli
- 3 łyżki masła
- 1/4 szklanki wody
- 2 łyżki mąki
- 500ml mleka
- 6 łyżek startego parmezanu
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa, ostra papryka