



Espanjalainen Talonpojanmunakas

Aineet: 1 silputtu valkosipulinkynsi
1 pieni pilkottu sipuli
3 rkl oliiviöljyä
2 kuorittua ja paloitetua tomaattia
1 kuutioitu vihreä paprika
2 viipaletta pekonia tai kinkkua pieninä suikaleina
5 munaa

Valmistus: 1. Paista suuressa paistinpannussa sipulia ja valkosipulia 2 rkl:ssa oliiviöljyä, kunnes sipuli on läpikuultavaa. Lisää tomaatti- ja paprikakuutiot. Sekoita seosta keskilämmöllä kunnes se on paksuhkoa ja sipuli on kypsää. Kaada kastike kulhoon ja siirrä syrjään. Paista samassa pannussa nopeasti pekoni tai kinkku. Kaada suikaleet kastikkeen joukkoon.

2. Riko munat kulhoon ja vatkaa niitä kevyesti. Kaada 1 rkl oliiviöljyä paistinpannuun ja munaseos päälle. Anna munakkaan pohjan jähmettyä keskilämmöllä. Kaada kastike munaseoksen päälle ja sekoittele varovasti hyytymättömän munan kanssa. Peitä paistinpannu kannella ja anna munakkaan paistua kunnes se on hyytynyt. Liu'uta munakas paistinpannusta tarjoiluastiaan tai tarjoile suoraan pannusta.