



# Hiszpańskie delicje

## Huevos estrellados czyli jajka po madrycku. O tym jak przygotować jajka tak jak w restauracji Casa Lucio

### Potrzebne składniki (danie dla 3 osób):

- 6-9 jajek od szczęśliwej kury
- **oliwa z oliwek extra virgin 100%** – polecamy oliwę **PICUAL**
- 1 kg ziemniaków
- szczypta soli

### Przygotowanie:

1. Dokładnie umyj ziemniaki i je obierz. Pokrój – najlepiej tak jak na frytki. Umieść pokrojone ziemniaki w misce z wodą aby pozbyć się nadmiaru skrobi. W ten sposób ziemniaki nie skleją się podczas smażenia.
2. Wylej wodę i za pomocą papieru kuchennego usuń nadmiar wody z ziemniaków.
3. Umieść patelnię na średnim ogniu, wlej trochę oliwy – tak aby przykryć dno patelni, przełóż pokrojone i odsączone ziemniaki na patelnię. Dolej oliwy tak aby przykryć ziemniaki.
4. Kiedy ziemniaki zmiękną maksymalnie podkręć ogień – ziemniaki się lekko przyrumienią. Uważaj, aby nie przypiec ich zbyttnio, mają być dość miękkie.
5. Przełóż ziemniaki z patelni na papier kuchenny aby usunąć nadmiar tłuszczu.
6. Posyp solą do smaku. Nie rób tego przed smażeniem – jeżeli to zrobisz, ziemniaki w czasie smażenia zaczną wydzielać nadmiar wody...
7. Przełóż usmażone ziemniaki na talerze.
8. Odlej część oliwy z patelni, zostaw tyle, żeby dno było przykryte. Podkręć ogień na maksimum. Wbij jajka na patelnię i zostaw na około minutę – białko musi się ściąć.
9. Następnie postaraj się obrócić jajka na drugą stronę. Wiem, że brzmi to nieprawdopodobnie ale w Casa Lucio nie używają do tego żadnej szpatułki – jednym ruchem patelni przewracają jajka na drugą stronę – tak jakby był to omlet... Niezależnie od tego

czy umiesz obrócić jajka na drugą stronę czy nie – pamiętaj, żółtko nie może się zupełnie ściąć, musi zachować płynną konsystencję.

10. Przełóż jajka z patelni na ziemniaki. Dotknij widelcem delikatnie ściętych żółtek, żółtka pękną i wypłyną na ziemniaki. Właśnie dlatego jajka – *huevos* po hiszpańsku – nazywają się *estrellados* (roztrzaskane) albo *rotos* (rozbite).

Życzymy smacznego!