

Mángold krumplival és tojással

Hozzávalók:

500 g mángold
120 g serrano sonka vagy bacon
100 ml víz
30 ml olívaolaj
4-5 db kisebb burgonya
2 db tojás
1 szál póréhagyma
½ tk őrölt pirospaprika
só
bors

1. Készítsd elő az alapanyagokat. A mángold szárát és levelét szeleteld fel. A megpuccolt krumplit vágd karikára (kb.3-4 mm), a póréhagymát karikázd fel és a sonkát/szalonnát vágd kis kockákra.
2. Egy előmelegített serpenyőbe tölts kevés olívaolajat és enyhén pirítsd át a póréhagymával együtt.
3. Add hozzá a szeletelt burgonyát. Ízesítsd sóval, borssal, őrölt pirospaprikával és pirítsd össze alaposan az összetevőket.
4. Amikor a burgonya félkeményre pirult, terítsd be az aprított mángolddal és tölts hozzá kevés vizet, majd az egészet fedő alatt párold puhára.
5. Mikor a mángold összeesett, törd a nyers tojásokat a tetejére, majd fedd le újból és pár percet hagyd tovább főni, amíg a tojásfehérje teljesen kifehéredik.