



Английска закуска за шампиони

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

1. Опържете лука, чери домати и чесън на тиган с малко зехтин. Овкусете с червен пипер и бързо деглазирайте с оцета.
2. Добавете доматиеното пюре и боба и разбъркайте добре. Изсипете сос Уорчестър и кафявата захар и оставете да къкри на бавен огън, докато се сгъсти.
3. През това време намажете филийките хляб с масло и ги опечете на фурна до златисто. Опържете яйцата.
4. Добавете ситно нарязан пресен магданоз към боба и подправете със сол и пипер на вкус. Сервирайте с хрупкавите филийки и яйцата.

СЪВЕТ: Съвет: Добавете Джоджен КОТАНИ, за да побългарите ястието!

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 с.л.	Зехтин
2 шепи	Чери домати
1	Лук, ситно нарязан
1	Скилидка чесън, ситно нарязан
400 g	Доматено пюре
2 ч.л.	Сос Уорчестър
1 ч.л.	Кафява захар
1 ч.л.	Бял винен оцет
500 g	Бял боб (от консерва или сварен)
	Пресен магданоз
8 бр.	Филийки хляб
10 g	Масло
4 бр.	Яйца
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 ч.л.	♦ Джоджен, ронен

