

## Jajka po turecku na labneh z masłem z harissą

Był czas na jajka po benedyktyńsku, był czas na szakszukę, jednak teraz przyszła pora na jajka po turecku na labneh z masłem z harissą! Jeśli szukacie wyjątkowych przepisów na pyszne śniadanie, ten ma szansę stać się Waszym ulubionym. Doprawiony czosnkiem i cytryną serek labneh, roztopione masło z dodatkiem pikantnej harissy, jajka w koszulce z płynnym żółtkiem i świeże pieczywo. Czy to danie mogłoby być lepsze? Nie ma szans, bo już jest doskonałe!

### SKŁADNIKI

- 400 g labneh Jasmeen
- 2 ząbki czosnku
- sok z ½ cytryny
- sól do smaku
- 100 g masła
- 2 łyżki harissy Jasmeen
- ½ łyżeczki kuminu i kolendry
- 4 jajka z wolnego wybiegu
- do podania: pieczywo, świeże zioła
- opcjonalnie: pieczona dynia lub pieczony bakłażan



### Sposób przygotowania:

Labneh mieszamy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, sokiem z cytryny i szczyptą soli. Na patelni rozpuszczamy masło z harissą, kolendrą i kuminem.

Następnie przygotowujemy jajka w koszulkach na patelni (jest to zdecydowanie łatwiejszy przepis, niż ten z użyciem garnka). Na patelnię wlewamy wodę (do poziomu 2-3 cm), dosypujemy niewielką ilość soli i wlewamy 2-3 łyżki octu winnego. Do gorącej, ale nie wrzącej wody, rozbijamy zimne jajko i gotujemy 1-2 minut pod przykryciem.

Labneh wykładamy na dwa głębsze talerze. Do każdej porcji dajemy 2 jajka w koszulce, całość polewamy masłem z harissą, a na koniec posypujemy ulubionymi ziołami. Podajemy z pieczywem.

Ten przepis można również zrobić w wersji 100% roślinnej. Zamiast labneh/jogurtu greckiego i masła można użyć ich roślinnych zamienników, zaś zamiast jajek upiec bakłażana lub dynię skropioną oliwą z oliwek i przyprawioną ulubionymi ziołami. Smacznego!