



PLAT PRINCIPAL

BLITVA NA LEŠO ET OEUF AU PLAT



★★★★★ (104)

45M
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 700 g** de pommes de terre à chair ferme
- 700 g** de blettes
sel
- 2-3 cs** d'huile d'olive
- 2** gousses d'ail, hachées
poivre noir du moulin
- 1 cs** de beurre
- 4** œufs

PRÉPARATION

- 1** Eplucher les pommes de terre et les détailler en morceaux d'environ 2 cm. Faire cuire les morceaux de pommes de terre dans de l'eau bouillante salée. Jeter ensuite l'eau de cuisson et laisser égoutter les pommes de terre.
- 2** Pendant ce temps, couper les blettes en petits morceaux et les faire blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 1 à 2 minutes. Verser dans une passoire, rincer à l'eau froide et laisser bien égoutter.
- 3** Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Y faire revenir l'ail. Ajouter les morceaux de blettes et faire suer environ 2 minutes. Ajouter ensuite les pommes de terre. Mélanger le tout, saler et poivrer et réserver au chaud jusqu'au moment de servir.
- 4** Faire chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive. Casser les œufs un à un dans la poêle et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le blanc soit ferme et le jaune encore liquide. Saler et poivrer.
- 5** Disposer la blitva na lešo dans une assiette creuse. Déposer un œuf au plat par-dessus.