**Jajo na kurce – jajko w nowej odsłonie nie tylko na Wielkanoc!**

***Jajko to jak wiadomo produkt silnie kojarzony ze świętami wielkanocnymi. Jednak na stole wcale nie musi pojawiać się tylko w klasycznej, ugotowanej postaci… Co powiecie na podanie go w całkiem nowy sposób?***

Cała rodzina, elegancko ubrana w świątecznym nastroju siada do posiłku. Wszyscy oczekują, że na ich talerzach pojawi się jakiś kulinarny klasyk, czyli jaja na twardo z majonezem. Tymczasem otrzymują coś innego, atrakcyjnego wizualnie i wyjątkowo smacznego – **jajo na kurce**!

W tym przepisie najważniejsze jest przygotowanie jaja w koszulce. To wyzwanie, ale też spora frajda, czy wręcz kulinarna przygoda. Następnie obtacza się je w bułce tartej, dodatkowo w panierce panko (z chleba tostowego) i smaży na głębokim oleju. W efekcie powstaje sycąca potrawa ze ściętym białkiem i płynnym żółtkiem. Ale to jeszcze nie wszystko!

W naszym przepisie proponujemy połączenie jaja z kurkami. To pyszne i aromatyczne grzyby zawierające wartościowe białko oraz błonnik, które mają jeszcze dodatkową zaletę – podobnie jak jajko są niskokaloryczne. 100 g tych grzybów dostarcza około 60 kcal, a jedno jajko to ok. 70 kcal. To istotna informacja, zważywszy, że w czasie świąt zwykle przesadzamy z kaloriami. Przepis pomagający je ograniczyć powinien być zatem bardzo przydatny.

- Wydawałoby się, że jajko to produkt dobrze znany każdemu, a przez to trochę jednostajny w kuchni – mówi Tomasz Jokiel z Ferm Drobiu Jokiel. – Nic bardziej mylnego! Możliwości zaserwowania jaj jest bez liku i myślę, że szczególnie z okazji „jajecznych” świąt Wielkiej Nocy warto podjąć wyzwanie wyczarować z nich dla bliskich coś specjalnego i nieoczywistego.

**Jajo na kurce**

Składniki na 1 porcję:

- jaja z Ferm Drobiu Jokiel 4 szt. (z jednej sztuki wykorzystamy tylko białko),

- grzyby kurki (świeże lub mrożone) 20 g

- bułka tarta,

- panierka panko,

- mała cebula dymka 1 szt.,

- masło,

- olej,

- sól, pieprz, majeranek, ocet

- świeże zioła lub kiełki do dekoracji.

Sposób przygotowania:

Najpierw przygotowujemy jajka w koszulce. W tym celu doprowadzamy garnek z wodą do wrzenia, dodajemy trochę octu, robimy wir w garnku za pomocą łyżki i wlewamy całe jajko. Jajko przed włożeniem do wody dobrze jest wyłożyć na sitko, żeby oddzielić bardziej płynną część białka, następnie przełożyć do jakiegoś naczynia i z niego wylewać delikatnie jajko do gotującej, osolonej wody. Jajko po ugotowaniu powinno mieć wtedy ładny owalny kształt i w środku płynne żółtko. Po około 2 minutach wyciągamy jajko i płuczemy w naczyniu z zimną wodą. Tak przygotowujemy 3 jajka. W jednym jajku oddzielamy białko i pozostawiamy surowe.

Ugotowane jaja delikatnie obtaczamy w białku, następnie w bułce tartej i panierce panko. Czynność powtarzamy jeszcze dwukrotnie (w sumie 3 razy). Po każdym panierowaniu odstawiamy na kilkadziesiąt sekund, aż panierka podeschnie i po raz kolejny obtaczamy. Po ostatnim obtaczaniu smażymy przez kilkadziesiąt sekund na głębokim oleju, aż bułka się zarumieni.

Kurki czyścimy pędzelkiem, opłukujemy i suszymy. Cebulę kroimy w cienkie paski. Następnie grzyby i cebulę delikatnie podsmażamy na maśle.

Na talerzu kładziemy kurki z cebulą, a na nich ustawiamy panierowane jaja. Ozdabiamy świeżymi ziołami lub kiełkami.

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl