**Jajko po turecku**

***Jaja to klasyk na polskich stołach. Nie zawsze jednak muszą znaleźć się tam ugotowane na twardo. Ciekawym pomysłem jest podanie ich po turecku – w ostatnim czasie potrawa ta szturmem zdobywa swoich fanów.***

Wersja po turecku to dla wielu nieco egzotyczny sposób przyrządzenia jajka. Nie ma jednak wątpliwości, że pozwoli wprowadzić na stół nieco świeżości, a domownicy z pewnością docenią kulinarną pomysłowość. Çilbir, bo tak po turecku brzmi nazwa tego dania, w czasach osmańskich był określeniem jajek sadzonych przygotowywanych na różne sposoby. Dzisiejsza forma potrawy powstała podobno na początku XX wieku, na dworze sułtana Abdülhamida II. Jest to jajko w koszulce zanurzone w jogurcie doprawionym czosnkiem. Często posypuje się je płatkami czerwonej papryki lub mieloną papryką, a podaje z tureckim chlebem pide.

- Jajko to produkt, który jak żaden inny nadaje się do kulinarnych eksperymentów – mówi Tomasz Jokiel z Ferm Drobiu Jokiel. - To samo danie może mieć różne formy, na przykład dodając do jogurtowego dipu zielonego ogórka, otrzymujemy wiosenną wersję jajka po turecku.

**Jajko po turecku z zielonym ogórkiem**

Czas przygotowania jednej porcji: około 20 min.

**Składniki:**

- 2 jaja M lub L Fermy Drobiu Jokiel

- 150 ml jogurtu greckiego

- 2 łyżki soku z cytryny

- 2 ząbki czosnku (najlepiej polskiego)

- 50 g masła

- 1 łyżeczka wędzonej papryki w proszku

- 1/3 łyżeczki chili w proszku

- 1 łyżka octu jabłkowego

- 1 świeży ogórek

- mix sałat

- bagietka lub chleb

- sól, pieprz

**Sposób przygotowania:**

Jogurt grecki mieszamy z sokiem z cytryny i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Ogórka obieramy, a następnie kroimy w drobną kostkę, doprawiamy solą i odstawiamy na kilka minut. Odsączamy sok i tak przygotowane warzywo dodajemy do jogurtu, mieszamy.

Aby przygotować jajko w koszulce, nalewamy wodę do garnka i doprowadzamy ją do wrzenia. Dodajemy łyżkę octu, robimy wir za pomocą łyżki i wlewamy całe jajko. Po około 3 minutach wyciągamy jajko cedzakiem i płuczemy w naczyniu z zimną wodą. Jajko powinno mieć w środku płynne żółtko.

Na patelni rozpuszczamy masło. Gdy trochę się rozgrzeje, dodajemy wędzoną paprykę i chili. Mieszamy i zdejmujemy patelnię z ognia.

Na talerz przekładamy jogurt, na nim kładziemy jajka w koszulce, polewamy masłem z papryką.

Sałaty myjemy i układamy na talerzu.

Bagietkę lub chleb kroimy na kromki. Robimy grzanki, grillując pokrojone kawałki lub podpiekając na patelni do zarumienienia. Nacieramy ząbkiem czosnku. Kładziemy na talerzu. Jemy, nabierając jajko i jogurtowy dip przygotowanym pieczywem.

Smacznego!

**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