

## MENÚ 2

dinar

Temps d'elaboració: 25 min.

Cost aproximat: 2 euros /  
2 persones

Plats:

Sopa estrellada

Ous al plat

Macedònia

# Ous al plat

## Ingredients per a 2 persones

- 4 ous grossos
- 5 cullerades soperes de salsa de tomàquet (100 g)
- 2 grapat de pèsols (poden ser congelats)
- 1 cullerada sopera d'oli d'oliva (10 g)
- sal



## Estris necessaris

olla



cassoletes individuals  
aptes per al forn



cullera



# Ous al plat

## Elaboració

- 1 Escalfeu el forn a 200°C.
- 2 Bulliu els pèsols, en aigua i sal, durant 5 minuts.
- 3 En cada cassoleta poseu una base de salsa de tomàquet, els pèsols i dos ous sense closca.
- 4 Coeu-ho al forn fins que la clara quedi quallada.

## !!! Idees

**Presentació:** Servi-ho ben calent i acompanyat d'una o dues llesques de pa.

**Consell pràctic:** Si teniu temps i ganes podeu fer la salsa de tomàquet a casa, tot fregint el tomàquet amb un all laminat.

