

Φωλιά με αβγά, πατάτες και ζαμπόν

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C.

Ζεσταίνετε 2 κουταλιές λάδι μέσα σε ένα μεγάλο και βαθύ τηγάνι και σοτάρετε το κρεμμύδι και το σέλινο μέχρι να μαλακώσουν.

Προσθέτετε την πατάτα και λίγο επιπλέον λάδι και συνεχίζετε το σοτάρισμα, ανακατεύοντας το μίγμα συχνά, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά οι κύβοι της.

Προσθέτετε το μαϊντανό, το θυμάρι, αλατοπίπερο και το ζαμπόν και συνεχίζετε το σοτάρισμα για 3-4 ακόμη λεπτά, μέχρι να ζεσταθούν όλα καλά.

Ρίχνετε το ζωμό στο τηγάνι και αφήνετε να ζεσταθεί για 1-2 λεπτά. (Στο μεταξύ, αν το τηγάνι σας δεν έχει πυρίμαχο χερούλι, βάζετε ένα λαδωμένο ταψάκι να ζεσταθεί στο φούρνο).

Βάζετε το τηγάνι στο φούρνο (ή αδειάζετε το μίγμα στο ζεστό ταψάκι) και ψήνετε το φαγητό ξεσκέπαστο για 20 περίπου λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να μαλακώσουν καλά οι πατάτες.

Το βγάζετε από το φούρνο, κάνετε με το πίσω μέρος ενός κουταλιού 4 λακκουβίτσες στο μίγμα και σπάζετε μέσα στην καθεμιά από ένα αβγό. Τα αλατοπιπερώνετε και επιστρέφετε το τηγάνι στο φούρνο για άλλα 8-10 λεπτά, μέχρι να ψηθούν.

Σερβίρετε το φαγητό απευθείας μέσα από το τηγάνι ή το ταψάκι και το μοιράζετε στα πιάτα χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα.

Υλικά (για 4 άτομα): 250 γρ. ζαμπόν ροζ σε ένα κομμάτι (ή γαλοπούλα καπνιστή ή λούντζα), κομμένο σε κύβους,

3-4 (περίπου) κουταλιές ελαιόλαδο,

1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο,

1 μεγάλο κλωνάρι σέλινο (με τα φύλλα του) ψιλοκομμένο,

1 μεγάλη πατάτα ξεφλουδισμένη σε μικρούς κύβους,

3 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό,

1 κουταλιά φρέσκο, ξεφυλλισμένο θυμάρι ή 1 κουταλάκι ξηρό,

½ φλ. (περίπου) ζωμός κότας,

4 αβγά.

Tips Αν ξέρετε ότι στην οικογένεια υπάρχουν μέλη της που θέλουν 2 αβγά και τότε κάνετε χώρο στο τηγάνι ή το ταψί και προσθέτετε επιπλέον αβγά.

Πηγή: like.philenews.com