

rebost

VEP!  
Com anam?

# Greixonera d'ous

## INGREDIENTS:

- 4 pebres vermells
- 4 patates grosses
- 1 ceba
- 4 tomàtiques de ramellet
- 4 ous
- moradux
- pebre dolç
- sal
- oli
- colorant
- ½ litre d'aigua



## PROCEDIMENT:

- Per començar, posarem 4 pebres vermells dins d'una llauna, els regarem amb un bon rajolí d'oli i els torrarem al forn durant 30-40 minuts a 180 graus.
- Mentrestant, farem un sofrit. Xaparem 1 ceba a bocins petits i, llavors, encalentirem oli dins d'una greixonera i sofregirem.
- Tot d'una, ratllarem 4 tomàtiques de ramellet i, en tenir la ceba confitada, les afegirem al sofrit.
- Tot seguit, pelarem i xaparem a cantons 4 patates.
- A continuació, sofregirem les patates juntament amb la ceba i la tomàtiga. Adobarem amb un pessic de sal, un de pebre dolç i altre de moradux. Donarem una remolcadeta a les patates perquè agafin gust i les fregirem només una mica.

# rebost

**VEP!**  
Com anam?

- En tenir les patates a punt, abocarem mig litre d'aigua dins la greixonera i un polsim de colorant. Llavors, deixarem que bulli tot plegat durant 10 minuts.
- En tenir els pebres torrats, els pelarem i els tallarem a tires llargues.
- Un pic que hagi bullit el brou, serà el moment de rectificar de sal (si fos necessari) i de closcar els ous dins la greixonera. Els ous els tirarem un a un perquè quedin solts.
- Per rematar el plat, afegirem les tires de pebre torrat al capdamunt de tot i, a partir d'ara, no remenarem els ous per no espenyar-los.
- Finalment, deixarem que cogui tot el conjunt 5 minuts més i llestos.
- Bon profit!