Szakszuka

data aktualizacji: 2019.08.30 autor: Redakcja



Składniki:

- 3 pomidory
- 1 papryka czerwona
- 3 jajka
- 1 ząbek czosnku
- łyżka ostrej papryki
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżka posiekanej natki kolendry lub pietruszki
- 1 łyżka oliwy
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Na oliwie podsmażyć posiekany drobno czosnek, uważając by go nie przypalić. Paprykę oczyścić i pokroić na 3-centymetrowe paski i dorzucić do czosnku. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, a

następnie pokroić w kostkę i dodać na patelnię. Dusić aż pomidory się rozpadną przez 5-7 minut. Przyprawić paprykami i kminem.

W powstałym sosie utworzyć trzy dołki i wbić w nie jajka. Doprawić solą i pieprzem. Przykryć pokrywką i dusić parę minut, do ścięcia jajek. Przed podaniem posypać posiekaną natką kolendry lub pietruszki.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33016-szakszuka