

Szakszuka (shakshouka)



Składniki

1 szt. - cebula
1 szt. - ząbek czosnku
1/2 łyżeczka - ziarenka kuminu
2 łyżka - oliwa z oliwek
1 szt. - puszka pomidorów pelati
2 szt. - wiejskie jaja
1/3 łyżeczka - płatki chili
1/2 łyżeczka - sól
1 łyżeczka - natka posiekana

Opis wykonania

Będzie doskonała na rodzinne leniwe niedzielne śniadanie, lub jako przekąska w ciągu dnia. Mówię Wam: pycha z delikatną orientalną pikantną nutą.

Cebulę i czosnek obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy oliwę, podsmażamy na niej kumin, do momentu, aż zacznie ładnie pachnieć. Dodajemy następnie czosnek i cebulę, smażymy aż cebula będzie lekko szklista. Teraz dodajemy pomidory, płatki chili i sól. Smażymy bez przykrycia, aż pomidory lekko odparują. W pomidorach robimy dwa zagłębienia i w każde wbijamy po jajku. Teraz na małym ogniu dusimy wszystko razem (można pod przykryciem), aż białko się zetnie, a żółtko będzie miękkie. Posypujemy grubo posiekaną natką pietruszki i od razu podajemy.