

Czerwona Szakszuka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa chorizo	4 szt
pomidory	3 szt
papryka czerwona	1 szt
ząbki czosnku	3 szt
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
kminek Prymat	do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
jajko	2
Cynamon mielony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Pomidory sparzyć, obrać, usunąć pestki i pokroić w kostkę. Umytą paprykę bez nasion pokroić w kostkę.
 2. Chorizo obrać z błony, pokroić na plasterki i podsmażyć na rozgrzanej patelni na złoty kolor.
 3. Następnie dodać pomidory, paprykę, przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy. Wymieszać i dusić na wolnym ogniu ok. 15 minut (w razie potrzeby podlać $\frac{1}{4}$ szklanki wody).
- Pod koniec duszenia wbić na patelnię jajka i czekać, aż się zetną. Danie podawać ciepłe z bagietką.