

Szakszuka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

olej	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
cebula czerwona	1
papryka czerwona	1/2
papryczka chili	2
cukier	1 łyżeczka
pomidory krojone z puszki	1 puszka
Kmin rzymski mielony Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa harissa	1/2 łyżeczki
sól	
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
woda	100 ml
szpinak	1 garść
jajko	3
pomidorki koktajlowe	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzaną patelnię wlej olej i podsmaż: czosnek, czerwoną cebulę, czerwoną paprykę oraz pokrojone papryczki chili.

Kiedy warzywa będą miękkie, dodaj cukier, pomidory z puszki i wodę. Całość dopraw solą morską, kolorowym pieprzem, kminem rzymskim i wędzoną papryką. Dodaj harissę i gotuj pod przykryciem przez około 15 minut.

Dodaj pokrojony i umyty szpinak, koktajlowe pomidorki i wbij jajka.

Patelnię przykryj pokrywką na około 4-5 minut. Zdejmij z ognia, gdy jajka będą ścięte.