

Szakszuka z fetą i szpinakiem



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

jajko	4 sztuki
cebula	1 sztuka
czosnek ząbki	2 sztuki
pomidory	2 sztuki
papryka czerwona	0,5 sztuka
liście szpinaku	2 garści
ser feta	100 gramów
Kmin rzymski mielony Prymat	1 szczypta
mielona kolendra	1 szczypta
szczypiorek	0,5 pęczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
olej rzepakowy	1 łyżeczka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzamy, obieramy ze skóry i kroimy w drobną kostkę.

Na patelni podsmażamy cebulę z rozdrobnionym czosnkiem i papryką, pod koniec smażenia dodajemy kumin i kolendrę, mieszamy.

Po chwili dodajemy do nich pomidory i szpinak. Wszystko smażymy pod przykryciem jakieś 5 minut.

W czterech miejscach na patelni robimy wgłębienia, do których wbijamy jajka.

Całość doprawiamy solą i pieprzem, przykrywamy pokrywką i smażymy tak długo, aż jajka się zetną. Pod koniec smażenia dodajemy pokrojony w kostkę ser feta.

Przed podaniem, całość posypujemy poszatkowanym szczypiorkiem.

