

EGGSPERCI



SZAKSZUKA



35-40 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 jaja
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 średnia czerwona papryka pokrojona w grubą kostkę
- 3 średniej wielkości pomidory
– obrane ze skórki i pokrojone w grubą kostkę
- 1 średniej wielkości cebula – pokrojona w grubą kostkę
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 1 papryczka chili
- ½ łyżeczki kuminu
- ½ kurkumy
- ½ łyżeczki słodkiej papryki
- posiekana natka pietruszki
- kilka listków świeżej kolendry
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE



1. Na patelni rozgrzać oliwę, dodać do niej kumin i kurkumę. Przez chwilę podprażyć przyprawy na oliwie, a później dodać pokrojoną cebulę, czosnek i czosnek i chili. Kiedy cebula się zeszkli, dodać paprykę i pomidory.
2. Przez ok. 10 minut zredukować sos aż do zgęstnienia. Dodać słodką paprykę, sól, pieprz i trochę pietruszki. Gotowy sos przelać do 4 naczyń do zapiekania, do każdego z nich wbijamy po jajku i zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez ok. 10 minut – tak aby białka się ścięły.
3. Po wyciągnięciu z piekarnika, posypać listkami kolendry i delikatnie skropić oliwą z oliwek.
4. Podawać ze świeżą pitą i gorącą kawą.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL