

SZAKSZUKA

2 Porcje | Czas przygotowania 10 min

SKŁADNIKI

2 jajka

1 sztuka / cebuli

2 sztuki / pomidora lub puszka
krojonych pomidorów

½ sztuki / słodkiej papryki

1 łyżka / harissy

1 łyżeczka / masła klarowanego

1 pęczek szczypiorku

Sól, pieprz

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Paprykę pozbawiamy gniazd nasiennych, myjemy i kroimy w kostkę. Pomidory z puszki – krojone, przekładamy na sito, aby je odsączyć. Jeżeli używamy świeżych pomidorów – na początek sparzamy je, aby je obrać. Następnie kroimy w grubą kostkę.

Na patelni rozgrzewamy łyżkę masła klarowanego. Jeżeli chcesz samodzielnie sklarować masło – tu znajdziesz przepis. Na rozgrzane masło wrzucamy pokrojoną cebulę. Gdy cebula się zeszkli, dokładamy pokrojoną czerwoną paprykę. Smażymy ok. minuty, a następnie dokładamy pokrojone pomidory i łyżkę harissy. Harissę można kupić lub przygotować samemu. Przepis na domową harissę znajdziesz tutaj. Chwilę podsmażamy,

LISTA ZAKUPÓW

2 jajka

1 cebula

1 słodka papryka

1 puszka krojonych
pomidorów

Harissa

Pęczek szczypiorku

Masło klarowane

tak aby odparowały. Staramy się nie mieszać pomidorów, wtedy nie puszczą wody. W masie pomidorów robimy dwa miejsca na jajka, wbijamy je i przykrywamy patelnię pokrywką. Smażymy jeszcze 3-4 minuty – w zależności od wielkości jajka. Jajka przed przykryciem doprawiamy solą i pieprzem. Po usmażeniu całość posypujemy posiekanym pęczkiem szczypiorku.

Szakszuke podajemy ze świeżym pieczywem i masłem.