

## Szakszuka



### Składniki:

- 1 cebulka
- ¼ papryki czerwonej
- 2 pomidory
- 2 jajka
- ewentualnie kawałek ostrej papryki (ilość zależy od upodobania)
- przyprawy: sól, pieprz, słodka papryka, ostra papryka, zioła (bazylia, oregano)

### Wykonanie:

Cebulę kroimy w ćwierć talarki i podsmażamy na patelni na odrobinie masła. Gdy cebula będzie zeszkłona dodajemy paprykę czerwoną słodką (i ewentualnie ostrą) pokrojoną w kostkę. Smażymy do momentu, aż papryka trochę zmięknie. Następnie dodajemy pomidory pokrojone w kostkę i smażymy przez kilka minut. Doprawiamy wedle uznania. Na powstałą masę wybijamy jajka, przykrywamy pokrywką i czekamy aż jajka się zetną. Szakszuka najlepsza jest, gdy białko jest ścięte, a żółtko płynne.