

Szakszuka w 15 minut. Prosty przepis na śniadanie idealne.



Szakszuka, czyli "Wielki Bałagan", to danie, które od jakiegoś czasu cieszy się ogromną popularnością. Wbrew pozorom jego przygotowanie jest bardzo proste. Oto przepis na pyszną szakszukę, z którym poradzą sobie nawet osoby bez zaawansowanych umiejętności kulinarnych.

Szakszuka, przepis - składniki na dwie porcje

Aby przygotować dwie porcje szakszuki potrzebne będą następujące składniki:

- 3 ząbki czosnku;
- 1 sztuka białej cebuli;
- 1 sztuka papryki czerwonej;
- 2 łyżki oliwy;
- kmin rzymski do smaku;
- 1 łyżeczka wędzonej papryki;
- 500 g pomidorów pelati;
- 1/2 łyżeczki soli
- 4-5 sztuk jajek
- garść posiekanej bazylii.

Szakszuka - przepis krok po kroku

Oto prosta receptura krok po kroku. Cebulę i paprykę należy pokroić w kostkę, a czosnek w papryczkę. Na patelni rozgrzewamy oliwę i podsmażamy cebulę oraz czosnek. Następnie:

- dodajemy paprykę i smażymy kilka minut, aż zmięknie;
- dodajemy słodką paprykę i kmin rzymski, smażymy około minuty;
- dodajemy krojone pomidory;
- całość doprawiamy solą.

W kilku miejscach delikatnie rozsuwamy sos pomidorowy łyżką i wbijamy tam jajka. Przykrywamy patelnię i dusimy danie około 5 minut. Posypujemy szakszukę świeżą bazylią i od razu podajemy.