Shaksuka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **malo**maslinovog ulja
- **4** jajeta
- **1** srednja crvena paprika
- **1** srednja žuta paprika
- **4**paradajza
- **1 glavica**crnog luka
- **po želji**mladog luka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašicica**ljute tucane paprike
- **po ukusu**soli
- **malo**paradajz pelata
- **malo**peršuna

Priprema

Sipati malo maslinovog ulja u tiganj, pa kad se dobro zagreje dodati sitno seckani luk, papriku i zaciniti po ukusu. Zatim dodati alevu i cili papricicu ako volite ljuto i ostaviti da se lepo ukrcka. Nakon toga staviti sitno iseckan paradajz i dodati po želji paradajz pelata, kuvati na tihoj vatri.

Kad se paradajz pelat lepo zgusnuo napraviti varjacom prostor u koje lagano staviti jaja. Nastaviti sa kuvanjem na srednjoj vatri, dok jaja ne budu pecena. Na kraju posuti od gore peršunom i sitno naseckanim peruškama. Služiti odmah. Prijatno!

Savet

Sigurno se neki pitaju šta je to Shakshuka? Šakšuka znai miks, to je jednostavno i rustino jelo koje potie iz Tunisa, a sprema se širom severne Afrike i Srednjeg Istoka. Mene jako podsea na naš Bearac. Probajte i uverite se i sami :)