



Shakshuka

przepisy.pl



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- krojone pomidory z puszki - 700 gramów
- oliwa - 1 łyżka
- Przyprawa Adobo Knorr** - 2 łyżeczki
- cukier brązowy - 1 łyżeczka
- ciecierzycyca z puszki - 250 gramów
- młody szpinak - 100 gramów
- jaja - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek pokrój drobno. Paprykę umyj i pokrój w paski.
2. Cebulę z czosnkiem oraz paprykę podsmaż z oliwą w szerokim rondlu. Po chwili dodaj przyprawę Knorr i smaż jeszcze jedną minutę.
3. Dodaj cukier, pokrojone pomidory, odcedzoną ciecierzycę i całość duś ok 15 minut.
4. Teraz zrób na powierzchni sosu cztery wgłębienia i wbij do każdego jajko. Przykryj rondel i pozostaw na małym ogniu jeszcze ok 5 minut aż jajka lekko się zetną. Podawaj od razu posypane młodymi listkami szpinaku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl