



przepisy.pl

## Szakszuka – jajka duszone w warzywach



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- małe jajko - 4 sztuki
- średni pomidor - 4 sztuki
- cukinia - 400 gramów
- mała cebula - 2 sztuki
- mały ząbek czosnku - 4 sztuki
- szpinak baby - 4 garść
- szczypiorek - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 4 łyżeczki
- zmielone otręby owsiane - 4 łyżeczki
- cienka kromka chleba żytniego - 8 sztuk
- Flora ProActiv** - 8 łyżeczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Warzywa pokrój w drobną kostkę. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj cebulę i czosnek. Smaż około minuty. Następnie dodaj cukinię, podduś, a gdy cukinia będzie miękka dodaj pomidory i szpinak. Do smaku możesz doprawić świeżo mielonym pieprzem.
2. W uduszonych warzywach zrób małe wgłębienie i wbij w nie jajko. Patelnię przykryj pokrywką i poczekaj, aż jajko się zetnie.
3. Danie podawaj posypane szczypiorkiem z pieczywem żytnim posmarowanym Florą ProActiv.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)