



 20 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- czerwona papryka - 1 sztuka
- pomidor - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- pasta Harissa - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- natka kolendry - 1 pęczek
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 pęczek

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

## Sposób przygotowania:

1. Na patelni na rozgrzanej Ramie smażyć jak szef kuchni, podsmażyć cebulę, gdy cebula się zeszkli dodać czosnek, paprykę, pomidory i ketchup Hellmann's. Całość dopraw do smaku szczyptą ostrej papryki, kminem i ewentualnie jeśli uznasz to za konieczne, szczyptą soli. Wszystko razem duś pod przykryciem około 2 – 3 minut.
2. Na koniec dodaj posiekaną kolendrę i szczypior.
3. W powstałym sosie zrób delikatne wgłębienie i wbij w nie dwa jajka. Całość przykryj, duś przez minutę lub dwie aż jajka się zetną. Podawaj z chlebem żytnim.