

ŠAKŠUKA



SUROVINY: olivový olej, cibule, česnek, červená a žlutá paprika, syrová klobáska ve střívku, mletý kmín, sladká paprika, chilli, rajčatový protlak, sůl, konzervovaná rajčata krájená na kostičky, vejce, čerstvé bylinky, chlebové placky nebo tortilly, případně balkánský sýr nebo mozzarella

POSTUP: na oleji zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme rozdrčený česnek a nakrájené papriky. Po orestování přidáme klobásu, mletý kmín, papriku a chilli, po chvíli ještě lžící protlaku a konzervovaná rajčata. Do směsi uděláme lžící důlky a do nich rozklepneme vejce. Můžeme do zbylého místa dát kostičky sýru a vše dáme zapéci do trouby nebo přiklopíme pokličkou, aby se vejce dopekla, žloutek by měl zůstat tekutý. Dozdobíme čerstvými bylinkami a podáváme s pečivem – chlebovými plackami, tortillami, chlebem, bagetkou.