

# SHAKSHUKA



PREPARARE

15 minute



GATIRE

30 minute

TIMPUL TOTAL

45 minute



CATEGORIE

Antreu

BUCATARIE

Marocana



SERVIRE

4 portii

CALORII

153 kcal

## INGREDIENTE

- 3 linguri ulei de masline
- 1 ceapa mare tocata marunt
- 1 ardei gras mare tocat fin

- 3 bucati catei de usturoi tocati fin
- 1 lingurita chimion pudra
- 1 lingurita paprika sau boia dulce
- 1/2 lingurita pudra cayenne sau boia iute
- 1 cana rosii din conserva cu tot cu sos
- 3 prafuri sare, piper
- 1 1/2 ceasca branza feta bucatele
- 6 oua mari

## **Pentru servire**

- 1 legatura coriandru verde sau patrunjel
- 6 bucati lipii sau paine pita

## **MOD DE PREPARARE**

Se încinge uleiul într-o tigaie mare, pe foc mediu. Se adaugă ceapa și ardeii grași și se călesc circa 20 de minute, până se înmoaie. Se adaugă apoi usturoiul și apoi condimentele, câte un minut, amestecând mereu. Se toarnă roșiile și se azonează cu sare și piper, apoi se lasă pe foc mic circa 10 minute. Când sosul s-a îngroșat, se adaugă brânza feta, apoi se sparg ouăle

încet, ca pentru ochiuri și se pun deasupra. Se mai adaugă sare și piper peste ouă și se lasă să mai fiarbă circa 10 minute, până ce ouăle ochiuri s-au gătit bine. Se servește fierbinte, cu lipie sau pita, pentru a aduna bine sosul gustos de Shakshuka.