

Izraelská Šakšuka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vejce 3 ks
- loupaná rajčata 0.5 plechovka
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks
- červená paprika 2 ks
- bazalka 1 lžička
- mletá sladká paprika 2 lžička
- **podle potřeby**
- sůl a pepř 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Izrael

Počet porcí: 2

Postup:

V pánvi rozpálíme olej a cibuli nakrájenou na drobno osmažíme dozlatova. Do pánve přidáme rajčata a pravidelného míchání smažíme 5 minut. Poté přidáme na drobno nakrájené stroužky česneku, na tenké kostičky nakrájenou papriku, kečup, mletou papriku a bazalku. To vše důkladně promícháme a necháme smažit přikryté na středním ohni něco kolem 8 minut.

Poté přidáme vejce, která necháme na směsi smažit, ale NEMÍCHÁME. Osolíme i opeříme a necháme dosmažit dokud nebudou vejce hotová.

Šakšuku můžeme podávat s chlebem pita nebo s topinkami. V Izraeli je šakšuka se zapečenými tousty velice populární snídaně, která zároveň může i dobře posloužit jako lehký oběd či večeře. Mnoho Židů také přidává do šakšuky balkánský sýr nebo listy špenátu což je také zajímavá varianta pokrmu.