

Шакшука

Потребни состојки:

- 1 кромид средна големина
- 2 пиперки црвени
- 1 пиперче луто (опционално)
- 2 чешниња лук
- 2 лажици црвена пипер
- 750 г домати
- 120 г сирење
- 4 јајца
- сол
- црн бибер
- магдонос

Начин на подготовка:

Во тава на оган ставете масло, додадете ги сечканите пиперки, кромидот и пржете околу 5 минути или додека кромидот не стане просирен. Додадете го лукот и црвениот пипер и пржете уште 1 минута.

Додадете ги излупените и ситно исецкани домати, зачинете со сол и црн бибер и оставете да се крчка, додека не испари течноста од доматиите.

Со голема лажица направете отвори во смесата и додадете ги скршените јајца во нив. Намалете ја температурата, покријте со капак и гответе околу 10 минути или додека јајцата не се

зготвени по ваша желба. Кога е готово додате го издробеното сирење и магносот и сервирајте.

На здравје!