

Šakšuka

Porce: 2 osoby

Suroviny:

- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 2 lžičky koření Harissa
- cca 150 g červené papriky
- 400 g rajčat (čerstvá nebo z plechovky)
- 1 stroužek česneku
- 1/2 lžičky římského kmínu
- 4 vejce
- 2 lžíce bílého jogurtu
- sůl, pepř
- trocha vody
- čerstvá pažitka, petrželka nebo koriandr
- sezam na posypání

Postup:

Na pánvi orestujeme česnek a papriku nakrájenou na menší kostičky, přidáme rajčatový protlak a koření Harissa a chvíli podusíme. Vmícháme nakrájená rajčata a římský kmín, osolíme a opepříme podle chuti. Podusíme dalších cca 15 minut, můžeme přidat trochu vody, aby vznikla hustější, ale mokrá směs. Ve vniklé směsi uděláme lžící 4 důlky a rozkleneme do nich vejce. Přiklopíme a necháme zatáhnout. Do teplé směsi přidáme dvě lžíce bílého jogurtu a už nevaříme. Nakonec posypeme nasekanou pažitkou, petrželkou nebo koriandrem a sezamem.

Tip:

můžeme servírovat s plátky salátové okurky, 2–4 vlašskými ořechy a k pití se hodí ajran ☐☐