



ШАКШУКА

Почему вы раньше скрывали от меня это прекрасное блюдо?!?!

По иронии судьбы, узнала о нем на завтраке в отеле в Буковеле! Смотрела на него четыре дня подряд и только на пятый (последний день) решила попробовать! И пожалела, что так долго присматривалась! Это просто объедение! Какой там омлет?!? Какая яичница?!? Принимая во внимание, что у меня всегда имеется запас консервированных томатов в собственном соку (я их добавляю в борщ, в пасту, мидии и вообще, была бы моя воля, везде добавила бы)! Это идеальный завтрак "выходного дня" для моей семьи.

Рецепт предельно прост, от себя добавила беби-шпинат.



Понадобится:

яйца - 6 штук
томаты в собственном соку - 1 баночка
лук - 1/2
перец чили - по вкусу
чеснок - 2 зубчика
беби-шпинат
любая зелень для подачи
соль и перец по вкусу

Приготовление:

На сковороде обжарь на небольшом количестве масла мелко-нарезанный лук, добавь шпинат, нарезанный чеснок и острый перец. Туши на большом огне несколько минут помешивая. Влей томаты и дай лишней жидкости выпариться. Это займет примерно 4-5 минут. Посоли, поперчи и перемешай. С помощью ложки, сделай выемки и в них аккуратно разбей яйца. Жарь пока яйца полностью не приготовятся.

Я поспешила (Костя требовал завтрак) и накрыла крышкой - от этого желтки побелели. Но ты лучше не торопись и дождись пока яйца приготовятся без крышки. Если нужно убавь огонь. Когда яйца будут полностью готовы - посоли их и поперчи. Посыпь зеленью и подавай прямо в сковороде!

