

Szakszuka z cukinią

„Nowa odmiana szakszuki, z delikatną i zdrową cukinią. Najlepsza będzie młoda i mała cukinia oraz słodkie pomidory malinowe. Po za sezonem możecie użyć pomidorów z puszki.”

SKŁADNIKI:

- 2 małe lub 1 duża cukinia
- 2 pomidory malinowe
- 1 średnia cebulka
- 3 jajka
- 1 łyżeczka suszonej słodkiej papryki
- Sól i pieprz
- 3 łyżki masła i 1 łyżka oliwy
- Opcjonalnie pół łyżeczki kuminu

PRZYGOTOWANIE:

Młoda cukinię pokroić w 2 cm kawałki wraz ze skórą. Starszą i większą cukinię najpierw obrać a następnie podobnie pokroić w 2 cm kawałki. Cebulkę posiekać. Na patelni rozgrzać masło z oliwą, wrzucić pokrojoną cukinię i cebulkę. Podsmażyć 5 minut. Następnie wrzucić pokrojone pomidory, dodać suszoną paprykę, posolić i dalej podsmażać, kiedy pomidory puszczą sok zmniejszyć ogień (można dodać kilka łyżek wody), przykryć i dusić do 10 minut aż cukinia zmięknie. Następnie wbić jajka, posolić, przykryć i trzymać na ogniu do 5 minut aż jajka się delikatnie zetną. Na koniec posypać pieprzem i ewentualnie świeżym szczypiorem.

