

# Šakšuka

**Za 2 osobe**

300 g roštiljske kobasice  
5 čenova belog luka  
 $\frac{1}{2}$  sveže ljute papričice  
1 kg paradajza  
4 jaja  
1 kašičica slatke aleve paprike  
 $\frac{1}{2}$  kašičice tucane ljute paprike  
so i biber, po ukusu  
ulje za prženje

**Prilog**

sezonska salata

**Način pripreme**

1. U tiganju na malo ulja, na srednje jakoj vatri, propržiti seckani beli luk i ljutu papričicu. Pržiti svega minut do dva, često mešajući. Dodati kobasicu isečenu na komade. Pržiti kobasicu 2-3 minuta, pa dodati paradajz isečen na kocke. Posoliti i pobiberiti. Na umerenoj vatri, ostaviti paradajz da se ukrčka dok većina tečnosti ne ispari, oko 15-20 minuta.
2. Začiniti jelo slatkom i ljutom paprikom, pa dodati jaja u šakšuku. Voditi računa da žumanca ostanu cela. Belanca treba lagano promešati kašičicom. Kuvati jelo još nekoliko minuta dok jaja ne budu gotova.