Šakšuka

Za 2 osobe

300 g roštiljske kobasice
5 čenova belog luka
½ sveže ljute papričice
1 kg paradajza
4 jaja
1 kašičica slatke aleve paprike
½ 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.