

شكشوكة



60 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 2 الناس)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 400 غ كوبيد توميونز 500
- المكونات
 - غ بابريكا حارة 10
 - غ فلفل حلو 300
 - بيضات 3
 - بصلة
 - بقونس بما يكفي
 - زيت زيتون بكر ممتاز بما يكفي
 - شريحتان خبز
 - فص ثوم
 - فلفل حار
 - ملح وفلفل بما يكفي
 - ملعقة سكر كامل



التحضير

قطعي البصلة والثوم ثم حمريهما بزيت الزيتون البكر الممتاز والبابريكا الحارة. قطعي بعد ذلك الفلفل الحلو والفلفل الحار ثم أضيفي ما على البصل والثوم في المقلاة. أضيفي الملح والفلفل مع كوبيد توميوز ثم ملعقة من السكر الكامل. اتركي الكل ينضج لمدة 20 دقيقة ثم اكسري البيض مباشرة في المقلاة ثم غطيها واتركيها تنضج لمدة 8 دقائق. ضعي في طبق التقديم بعد رش البقدونس المقطع وقدميها مع خبز محمص.