

שקשוקה פטה



25 min. זמן:

רמת קושי: קל

רכיבים

מצרכים

- 3 ביצים
- 400g 750g קוביות עגבניות במיץ
- בצל גדול, קצוץ דק 1
- כפות שמן זית כתית מעולה 2
- שיני שום, קצוצות 3
- טחינה להגשה 4
- כוסברה/פטרוזיליה קצוצה להגשה
- פטה מפוררת להגשה
- פיתה להגשה
- פלפל אדום גדול, קצוץ דק
- פפריקה מתוקה 1 כף
- רסק עגבניות 2 כפות
- None

For this recipe we used:



הכנה

אופן ההכנה:

המילה "שקשוקה" באה מערבית ומשמעותה "הכל מעורבב יחד" – כלומר, כל הרכיבים מעורבבים במנה אחת חמה, מנחמת ומתובלת. העגבניות הן הבסיס לביצים השלוקות, הבצלים המוקפצים, השום הריחני והפלפלים – וכל אלה יחד מצטרפים למנה קלה להכנה Pomi הקצוצות של וטעימה מאוד!

1. במחבת רחבה מחממים את שמן הזית. מוסיפים בצל, שום ופלפלים ומבשלים עד שהבצלים הופכים שקופים.
2. מוסיפים את רסק העגבניות, מלח ופפריקה ומערבבים הכל יחד. מבשלים למשך עוד כ-2 דקות.
3. מערבבים פנימה את העגבניות הקצוצות. מערבבים כדי לאחד את הרכיבים ומנמיכים את האש. מכסים את המחבת ומבשלים על אש קטנה עוד 5-10 דקות.
4. באמצעות תחתית הכף, מייצרים שקעים בתערובת העגבניות שבמחבת ובעדינות רבה שופכים ביצה אחת לתוך כל שקע. מגבירים מעט את האש כך שזו תהא בינונית-גבוהה ומבשלים עד שהחלבונים התייצבו.
5. מסירים מן האש ומפזרים למעלה פלפל גרוס טרי, פטה מפוררת, טחינה ואת הכוסברה/פטרזיליה הקצוצה.
6. "מגישים עם פיתה חמימה ו-"מנגבים"!