

## פיצה-שקשוקה לארוחת הבוקר



40 min: זמן.  
רמת קושי: קל

(רכיבים (שני אנשים

For this recipe we used:

### מצרכים

- 3 גרם 750g אקוביות עגבניות במיץ
- 1 כפית כמון
- 1 כפית פפריקה
- 2 כפות שמן זית כתית מעולה, ועוד מעט להברשת הבצק
- 2 שיני שום קצוצות
- 6 ביצים גדולות, בטמפרטורת החדר
- בסיס מוכן להכנת פיצה / בצק פיצה מרודד
- בצל בינוני, קצוץ דק 1
- 'גבינת פטה, מפוררת כ-140 גר
- מלח ופלפל לפי הטעם
- פטרזיליה טרייה, קצוצה גס לקישוט
- קורט פתיתי צ'ילי



## הכנה

1. מעלות. מניחים אבן שמוט בתנור (אם יש לכם) ומרפדים שתי תבניות בנייר אפייה 230-מחממים תנור ל.
2. מטגנים בסיר על אש בינונית: שמן זית, בצל ושום, עד שמזהיבים ומתרככים. כ-15 דקות.
3. מערבבים פנימה: עגבניות קצוצות, מלח, פלפל, כמון, פפריקה ופיתית צ'ילי. מבשלים עד שהרוטב מתחיל להסמיך מעט, כ-10 דקות. מסירים (מהאש ומניחים בצד בעת שאתם מרדדים את הבצק (אם אינו מרודד).
4. ס"מ. מעבירים לתבנית המרופדת נייר 30 מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים. על משטח מקומח קלות, מעצבים כל חלק לעיגול בגודל פרגמנט.
5. מברישים את הבצק בשמן זית ומחלקים את הרוטב באופן שווה בין השניים. אחד בכל פעם מחליקים כל פיצה על אבן שמוט ואופים במשך 5 דקות. אם לא משתמשים באבן שמוט, אפשר לאפות כל פיצה בתבנית מרופדת נייר האפייה, במרכז התנור.
6. מוציאים מהתנור ויוצרים 3 שקעים קטנים (בעזרת כף) ברוטב שעל הפיצה. לכל שקע שופכים ביצה (3 ביצים על כל פיצה) ומפזרים פטה מפוררת.
7. מעבירים חזרה לאבן שמוט ואופים כ-10 דקות נוספות, או עד שהקרום מזהיב וחלבוני הביצים מתבשלים אך נותרים רכים במרכזם.
8. מקשטים בפטרזיליה ומגישים חם.

- Marcella of @modestmarce