

Шакшука



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (2 персоны)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 400 г
- Дольки чеснока 1
- Нерафинированный сахар 1 ложка
- Оливковое масло ево по вкусу
- Острый стручковый перец 1
- Петрушка по вкусу
- Пикантная паприка 10 г
- Репчатый лук 1
- Сладкий перец 300 г
- Соль и перец по вкусу
- Хлеб 2 куска
- Яйца 3

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Начать, нарезая лук, чеснок, обжарить в оливковом масле *evo* и с пикантной паприкой.
2. Затем нарезать болгарский перец и острый перец и добавить их к за жарке на сковороде.
3. Добавить соль и перец, а также ***Pomito Мякоть Томатов В Кубиках*** и ложку нерафинированного сахара.
4. отовить в течение 20 минут и открыть яйца непосредственно на сковороде, покрыть и готовить в течение 8 минут.
5. Завершить приготовление, посыпая тертой петрушкой, подавать с за жаренным хлебом.