

Šakašuka (Shakashuka)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1/2 glavice** crog luka, oljušten iseckan
- **2 cenab**elog luka, usitnjen
- **4 tikvice** isecene na kolutove
- **2 šolje** paradajza
- **2 kašike** paradajz pire
- **1 kašičica** cili u prahu (blagi)
- **1 kašičica** kima
- **1 kašičica** aleve paprike
- **prstohvat** kajenskog bibera
- **prstohvat** šecera (opciono)
- so
- biber
- 5 jaja
- **1/2 kašike** sveže seckanog peršuna

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejte ulje u velikom tiganju. Dodajte luk i dinstajte na srednjoj temperaturi 5 do 10 minuta. Dodajte beli luk i paradajz pire i dinstajte još 2 minuta. Polako dodajte paradajz. Uspite, šećer, so, paprika, kumin, biber, cili pahuljice, aleva paprika i kima i neka mešavina kuva 20 minuta. Kuvajte krompir i isecite na kockice. Dodaj bareni krompir u tiganj sa paradajzom posle 10 minuta kuvanja. Istovremeno i isecene tikvice.

Razbijte jaja u paradajz mešavinu. Poklopiti i kuvati oko 10 minuta ili dok su jaja gotova. Pospite peršunom pre serviranja. Ja sam služila sa veoma socnim svinjski file utrljanim sa marokanskom mešavinom zacina i svežom zelenom salatam.

Svinjski file odlicno ide uz ovo.

Savet

Verovatno e veina vaših gostiju pogledati zaudjeno kad kažete da je jelo koje ste servirali Šakašuka. Vrlo popularno u Izraelu. Jede se i za doruak, kao glavno jelo ili kao što sam ja ovde uradila kao prilog. Malo je ljutkasto. Veinom se pored paradajza, krompira, koristi i crvena paprika babura, koju ja ovde nisam koristila, zato što imam invaziju tikvica u bašti i stavim ih gde god mogu. Litre supe smo smrзли, a i poklonili smo velike koliine.