

Muckalica-šakšuka



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica** crnog luka
- **1 velik** crvena paprika
- **4** cenabelog luka
- **4 srednj** paradajza
- **1** ljuta papricica
- **mal** paradajz sosa
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **1/2 kašice** kurkume
- **1/2 kašice** korijandera
- **1/2 kašice** kima
- **mal** onane
- **mal** peršunovog lista
- **3-4** jajeta
- **mal**oulja

Oo želji:

- **oko 300 g** svežih kobasica

Priprema

Ovo jelo sprema se u dubljoj tavi. Tavu stavite na šporet, kad se ugreje dodate ulje, sitno seckani luk, beli luk i papriku, (ako niste ljubitelj ljutog, izostavite ljutu papricicu). Dinstajte na laganoj vatri uz mešanje. Paradajz

stavite u zdelu i prelite vrelom vodom, sacekajte nekoliko minuta i ogulite mu kožu. Potom ga iseckajte. Dodajte u papriku i luk i dinstajte, dodajte paradakz sos. Dodajte so, biber, korijander, kim, dinastajte. Dinstajte na laganoj vatri toliko dugo dok ostane malo tecnosti. Pred kraj dodajte iseckan peršunov list i nanu, promešajte. Kašikom napravite udubljenja i u njih pažljivo stavite jaja. Jaja malo posolite i pobiberite. Poklopite sa poklopcem, da se jaja malo ispeku. na kraju dodajte još malo iseckanog peršunovog lista. Kod mene je bio i dodatak, domace sveže kobasice. Kobasicu sa smotala u krug i probola sa štapicama za roštilj, (tako zadrže oblik kruga dok se peku). Malo osecite štapice da stanu u tiganj i pržite ih na malo ulja sa jedne i druge strane. Kod serviranja, naravno izvaditi štapice. I nije potrebno da provedete sate i sate u kuhinji, da bi skuvali dobar i ukusan rucak. Prijatno.

Savet