

Šakšuka



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** g crnog luka
- **100** g šargarepe
- **100** g stabljike celera
- **100** g bukovaca (ili pecuraka po izboru)
- **3 srednja** cešnjabelog luka
- **400** giseckanog paradajza, u sopstvenom soku
- **400** gcrvene pecene paprike
- **1** ljuta paprica
- **5** jaja
- **3** kašicicesuvog biljnog zacina
- **1** kašicicamlevenog bibera
- **2** kašicicesušenog peršuna
- **1/2** kašicice korijandera u prahu

Priprema

Šakšuka je izraelsko jelo koje se veoma lako priprema, a ukus je nezaboravan. Obavezno probajte! Samo da razjasnim neke stvari, da ne bi bilo komentara na tu temu. Naime, znam da u ovo "originalno" jelo ne idu pecurke, pavlaka za kuhanje i umesto pecenih paprika koriste se sveže paprike. Ja sam ubacila sve ove sastojke i nisam pogrešila, ukus je fantastican...

Crni luk iseci na rebarca, šargarepu iseci na polukrugove, stabljike celera, pecenu i ljutu papriku iseci na kocke, beli luk sitno iseckati a bukovacu iskidati na manje komadice.

U odgovarajuću posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckani crni luk i šargarepu i pržiti, na srednjoj temperaturi 2-3 minuta. Zatim, dodati stabljike celera, beli luk, pecenu i ljutu papriku, bukovacu i paradajz. Sve dobro pomešati. Posuti sa biozacinom, biberom, peršunom i korijanderom. Još jedanput pomešati, poklopiti i na tihoj vatri pržiti dok se sos malo ne zgusne.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Kada se tecnost zgusnula, probati da li treba dodati još šta od zacina i sipati pavlaku za kuhanje. Pomešati i pustiti da jelo samo provri. Skloniti sa vatre.

Drškom od varjace napraviti mala udubljenja u jelu i u svako udubljenje razbiti po jedno jaje. Potrudite se da se žumanca ne razliju. Staviti jelo u rernu da se jaja ispeku. Dužinu pecenja sami odredite u zavisnosti da li volite rovita jaja ili potpuno pecena.

Jelo poslužiti toplo (mada meni ništa nije izgubilo od ukusa ni kada se ohladilo), uz feta sir.

Savet