

Ratatouille shakshuka

30—40 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kom	Glavica luka
0.5 kom	Crvene paprike
0.5 kom	Zelene paprike
0.5 kom	Žute paprike
1 kom	Manja tikvica
1 kom	Mali patlidžan
1 kom	Konzerva pelata ili sjeckane rajčice
0.5 vrećice	Quick & Easy za Povrće
2 žlice	Maslinovog ulja
4 kom	Jaja
	Svježi peršin ili bosiljak za posluživanje

Priprema

1. Paprike narežite na trakice. Luk i tikvicu nasjeckajte na polumjesece, a patlidžan na kockice.
2. Na maslinovom ulju prvo prodinstajte nasjeckani luk dok ne omekša, oko 5 minuta. Dodajte narezane paprike, patlidžan i tikvicu. Pirjajte povrće na srednje jakoj vatri dok ne omekša i lagano se karamelizira, oko 15 minuta.
3. Dodajte konzervu rajčica i Kotányi Quick & Easy začin za povrće pa kuhajte još 15 minuta (ako vam je umak pregust po potrebi ulijte 100 ml vode).
4. Žlicom napravite 4 udubljenja u povrću i u svako pažljivo razbijte jedno jaje. Poklopite tavu i kuhajte na laganoj vatri dok se bjelanjci ne stisnu, a žumanjci ostanu tekući. Poslužite uz prepečeni kruh.