

Ratatouille Shakshuka

— Min.

Pregătire

1. Taie ardeii în fâșii. Ceapa și dovlecelul se feliază în formă de semilună, iar vânăta se taie cuburi.
2. Călește ceapa în uleiul de măsline timp de aproximativ 5 minute, până devine moale. Adaugă ardeii, vânăta și dovlecelul. Gătește legumele la foc mediu spre mare, până se înmoaie și capătă o ușoară caramelizare – aproximativ 15 minute.
3. Adaugă conserva de roșii și verdețurile Kotányi. Lasă să fiarbă încă 15 minute. Dacă sosul devine prea gros, adaugă aproximativ 100 ml de apă.
4. Cu o lingură, formează 4 adâncituri în amestecul de legume și sparge câte un ou în fiecare. Acoperă tigaia și gătește la foc mic până când albușurile sunt făcute, iar gălbenușurile rămân moi. Servește cu pâine prăjită.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

1	Ceapă
0.5	Ardei gras roșu
0.5	Ardei gras verde
0.5	Ardei gras galben
1	Dovlecel mic
1	Vânătă mică
1	Conservă de roșii decojite sau tocate
4 linguriță	Bio Verdețuri Mediteraneene cu sare de mare
2 linguri	Ulei de măsline
4	Ouă
	Pătrunjel sau busuioc proaspăt, pentru servire