



Shakshuka sa špinatom i porilukom

🕒 25–30 Min ❤️ ❤️ ❤️

Priprema

Sastojci 2 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

100 g	Poriluka
30 g	Maslaca
250 g	Špinata
250 g	Peršina
25 ml	Vrhnja za šlag
1 kom	Komorač, manji
1 kom	Mladog luka
1 žlica	Maslinovog ulja
50 g	Mozzarella
20 g	Parmezana, naribanog
2 kom	Jaja
2 kom	Šnite kruha
2 žličice	🔥 Quick & Easy za Povrće
1 prstohvat	🔥 Chili s morskom soli

- 1 Poriluk prvo uzdužno prepolovite, zatim očistite i narežite na trakice širine oko 1 cm.
- 2 Otopite maslac, dodajte poriluk i kuhajte dok ne omekša. Meki poriluk maknite s vatre i ostavite da se ohladi.
- 3 U međuvremenu zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva i uklonite peteljke špinata. Odvojite oko 50 g listova špinata. Preostali špinat s peršinom blanširajte 10 sekundi u kipućoj slanoj vodi. Zatim ga stavite u hladnu vodu s kockicama leda.
- 4 Špinat i peršin ocijedite te grubo pasirajte s porilukom i vrhnjem. Smjesu začinite Quick & Easy za povrće.
- 5 Koromaču skinite peteljku i narežite na trakice. Mladi luk narežite na komade dužine oko 3-5 cm. Oboje zajedno kratko propirajte na maslinovom ulju.
- 6 Sada iz tave izvadite komorač i mladi luk pa u tavu dodajte špinat.
- 7 Nakon što se listovi špinata sklope, po vrhu rasporedite smjesu od špinata, peršina, poriluka i vrhnja. U tepsiju ravnomjerno rasporedite komorač i mladi luk. Mozzarellu natrgajte na sitne komadiće i rasporedite po smjesi zajedno s parmezanom.
- 8 Prije nego što dodate jaja napravite dvije male rupe u smjesi te u njih dodajte jaja. Začinite žumanjke chilijem s morskom soli. Stavite tepsiju u pećnicu oko 8 minuta.
- 9 Shakshuka je gotova kada su bjelanjci čvrsti, a žumanjci mekani. U međuvremenu možete prepeći šnite kruha.

