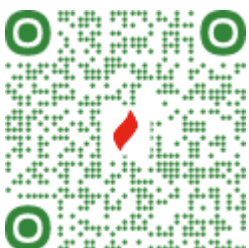




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Яйца
2 бр.	Чушки
1 бр.	Тиквичка
1 бр.	Патладжан
1 бр.	Кромид лук
1 консерва	Домати, нарязани
2 с.л.	Зехтин
1 стрък	Магданоз
1 ч.л.	♦ 5 Билки Провансал
	♦ Морска сол



Шакшука с чушки, тиквички и патладжан

⌚ 40—45 Минути 

Подготовка

- 1 Разполовете чушките по дължина, почистете ги от семките и нарежете на средно тънки лентички. Нарежете лука на ситно, патладжана на кубчета, а тиквичката на полумесеци.
- 2 Сотирайте лука на тиган с малко зехтин за около пет минути. Добавете зеленчуците и гответе на умерен котлон за 15 минути, като разбърквате често.
- 3 Изсипете консервата с домати в тигана и овкусете с микса от 5 Билки Провансал на Kotányi. Гответе още 15 минути, докато се сгъсти соса.

СЪВЕТ: Изсипете 100 ml вода в тигана, ако сосът стане прекалено гъст.

- 4 Оформете четири кладенчета в соса с помощта на лъжица и в тях счупете по едно яйце. Покрийте тигана с капак, намалете котлона и оставете докато яйцата се сготвят – белтъците трябва да бъдат сгъстени, а жълтъците да останат леко течни.
- 5 Накрая поръсете със ситно нарязан магданоз и се насладете на ястието с филийки препечен хляб.