

Шакшука зі шпинатом

30—45 хв

Приготування

1. Цибулю-порей розрізати уздовж навпіл, потім очистити і нарізати смужками шириною близько 1 см.
2. Розтопити масло, додати цибулю-порей і варити до м'якості. Зняти м'яку цибулю-порей з вогню і дати охолонути.
3. Тим часом розігріти духовку до 180°C і відокремити листя шпинату від стебел. Відкласти приблизно 50 г шпинату. Решту шпинату з петрушкою бланшувати 10 секунд у киплячій підсоленій воді. Потім охолодити в крижаній воді з кубиками льоду.
4. Віджати шпинат і петрушку, грубо подрібнити разом з цибулею-порей, додати вершки. Приправити суміш мускатним горіхом, кмином, сіллю та перцем.
5. Нарізати цибулину фенхеля соломкою. Цибулю нарізати шматочками довжиною близько 3-5 см. Швидко обсмажити їх разом на оливковій олії.
6. Тепер дістати фенхель і цибулю з пательні, додати в пательню шпинат, відкласти.
7. Коли листя шпинату згорнуться, викласти шпинатну суміш зверху. Розкласти фенхель і цибулю рівномірно на пательні. Моцарелу нарізати невеликими шматочками і викласти на суміш разом з Пармезаном.
8. Тепер головне: яйця. Для цього видавити в суміші дві лунки і вбити в них яйця. Приправити яєчні жовтки сіллю та чилі. Поставити пательню в духовку приблизно на 8 хвилин.
9. Шакшука готова, коли яєчні білки стануть твердими, а жовтки м'якими. Тим часом хліб можна підсмажити.
   Смачного!

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

100 г	Цибулі-порей
30 г	Вершкового масла
250 г	Листя шпинату
250 г	Петрушки
25 мл	Збитих вершків
1	Цибулина фенхелю
1	Цибуля
1 ст.л.	Оливкової олії
50 г	Моцарели
20 г	Тертого Пармезану
2	Яйця
2	Скибочки хліба
0.5 ч.л.	Кмину меленого
1 щіпка	Меленого мускатного горіха
	Чилі з морською сіллю
	Суміш перців
	Сіль морська йодована