Шакшука зі шпинатом

30—45 хв

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

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!