



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Праз лук
30 g	Масло
250 g	Спанак
250 g	Магданоз
25 ml	Сметана за готвене
1 корен	Фенел
1 стрък	Зелен лук
1 с.л.	Зехтин
50 g	Моцарела
20 g	Пармезан, настърган
2 бр.	Яйца
2 филийки	Хляб
½ ч.л.	♦ Кимион, млян
	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ БИО Люто чили с морска сол
	♦ БИО Пипер меланж на зърна
	♦ Морска сол

Шакшука със спанак

⌚ 30—45 Минути 

Подготовка

- 1 Разполовете прازа по дължина, измийте и нарежете на тънки лентички.
- 2 Разтопете маслото на тиган и запържете прازа, докато поомекне. Махнете от тигана и оставете да се охлади.
- 3 През това време загрейте фурната на 180°C предварително. Почистете листата спанак от гръжките и запазете около 50 g от него настрана. Бланширайте останалите 200 g от спанака с магданоза за десетина секунди във вряща, подсолена вода. След това веднага сложете в купа с ледена вода и кубчета лед.
- 4 Изстискайте спанака и магданоза от водата и пюрирайте с прازа и сметаната. Овкусете с кимион, щипка индийско орехче, сол и пипер.
- 5 Махнете стъблата на фенела, разполовете и нарежете на ивици. Нарежете зеления лук на 3-5 см лентички. Загрейте фенела и лука на тиган за кратко с малко зехтин. Махнете ги от тигана и сложете в него запазената спанак (50 g) за няколко секунди, докато омекне.
- 6 Разпределете спанака по дъното на тигана и залейте със сместа от магданоз, спанак и сметана. Наредете фенела, зеления лук и парченца моцарела отгоре. Поръсете с пармезан.

СЪВЕТ: Ако нямате тиган, подходящ за фурна, изпълнете тази и следващите стъпки от приготвянето в тава.

- 7 Оформете две малки кратерчета и счупете яйцата в тях. Овкусете със сол и чили по желание. Сложете във фурната за 8 минути или докато яйцата станат готови.
- 8 Сервирайте с препечени филийки хляб – ние използвахме хляб с квас.

