



# Špinačna šakšuka

🕒 30–45 Min 

## Priprava

- 1 Najprej pol po dolžini prerežite na pol, ga umijte ter narežite na približno centimeter debele kose.
- 2 V ponvi stopite maslo ter popecite por do mehkega. Odstranite ga z ognja in ohladite.
- 3 Pečico segrejte na 180 stopinj ter špinačne liste ločite s pecljev. Približno 50 g listov prihranite za pozneje, ostalo špinačo pa skupaj s peteršiljem 10 sekund blanširajte v vreli slani vodi, nato po potopite v ledeno mrzli vodo z ledenimi kockami.
- 4 Špinačo in peteršilj ožemite ter ju skupaj s porom ter smetano premešajte z mešalnikom. Maso začinite s muškarnim oreškom, kuminom, soljo ter pomrom.
- 5 Koromaču odstranite pecelj in ga narežite na trakove. Mlado čebulo narežite na 3 do 5 centimetrov dolge kose. Oboje popecite na oljčnem olju.
- 6 Koromač in mlado čebulo dajte iz ponve ter v njo dajte preostalo špinačo.
- 7 Takoj, ko se špinačni listi zmehčajo, po njih razporedite zmešano maso. Koromač in mlado čebulo enakomerno porazdelite po ponvi. Mocarelo natrgajte na majhne koščke in jo skupaj s parmezanom razporedite po šakšuki.
- 8 Sledi vrhunec. V zmes vtisnite dve majhni vdolbinici in vanjo razbijte jajci. Rumenjake začinite z morsko soljo in čilijem. Ponev za približno 8 minut potisnemo v pečico.
- 9 Šakšuka je pripravljena, ko so beljaki čvrsti, rumenjaki pa mehki kot vosek. Vmes lahko popečete še rezine kruha.

## Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Pora
30 g	Masla
250 g	Sveže špinače
250 g	Svežega peteršilja
25 ml	Smetane za kuhanje
1	Manjša čebulica koromača
1	Mlada čebula
1 žlica	Oljčnega olja
50 g	Mozzarella
20 g	Naribanega parmezana
2	Jajci
2 kosa	Črnega kruga
0.5 žličke	♦ Kumin mleti
1 noževa konica	♦ Muškarni orešek mleti
Ščepec	
	♦ Dimljena sol z morsko soljo, grobo mleta
	♦ Morska sol jodirana

