

Szakszuka a’la Ratatouille

45—50 Min

Przygotowanie

1. Papryki pokrój w paski. Cebulę i cukinię pokrój w półplasterki, bakłażana w kostkę.
2. Na oliwie zeszklij posiekaną cebulę przez około 5 minut. Dodaj papryki, bakłażana i cukinię. Smaż na średnim ogniu, aż warzywa zmiękną i lekko się skarmelizują (ok. 12 minut).
3. Dodaj pomidory z puszki oraz przyprawę Grill warzyw Kotányi oraz imbir i kminek. Gotuj 10 minut (jeśli sos będzie zbyt gęsty, w razie potrzeby dodaj ok. 100 ml wody).
4. W warzywach zrób łyżką 4 wgłębienia i delikatnie wbij do każdego po jednym jajku. Przykryj patelnię i gotuj na małym ogniu, aż białka się zetną, a żółtka pozostaną płynne. Posyp natką pietruszki lub bazylią. Podawaj z opieczonym pieczywem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt	Cebula
0.5 szt	Czerwona papryka
0.5 szt	Zielona papryka
0.5 szt	Żółta papryka
1 szt	Mały bakłażan
1 szt	Mała cukinia
1 szt	Puszka pomidorów całych lub krojonych
0.5 szt	Grill do warzyw mieszanka przyprawowa
0.5 łyżeczki	Kminek mielony
0.5 łyżeczki	Imbir mielony
2 łyżki	Oliwa z oliwek
4 szt	Jajko
	Świeża bazylia lub natka pietruszki do podania