

Szpinakowa Szakszuka

30—45 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

100 g	Por
30 g	Masło
250 g	Szpinak świeży
250 g	Świeża pietruszka
25 ml	Śmietana kremówka
1 szt	Bulwa kopru włoskiego
1 szt	Młoda cebula
1 łyżka	Oliwa z oliwek
50 g	Mozarella
20 g	Tarty parmezan
2 szt	Jaja ekologiczne
2 szt	Kromki chleba na zakwasie
0.5 łyżeczki	Kmin Rzymski mielony (Kumin)
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa mielona
1 szczypta	Chili mieszanka przypraw
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. Pora przekrój wzdłuż na pół, następnie oczyść i pokrój w paski o szerokości około 1 cm.
2. Rozpuść masło, dodaj pory i gotuj do miękkości. Zdejmij miękkie pory z ognia i ostudź.
3. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 180 stopni i oddziel liście szpinaku od łodyżek. Odłóż około 50 g liści szpinaku. Pozostały szpinak blanszuj z pietruszką przez 10 sekund we wrzącej osolonej wodzie. Następnie przełóż do lodowatej wody z kostkami lodu.
4. Szpinak i pietruszkę wyciśnij i zmiksuj na puree z porem i śmietaną. Dopraw mieszanką gałki muszkatołowej, kminkiem, solą i pieprzem.
5. Usuń łodygę z kopru włoskiego i pokrój w paski. Pokrój młodą cebulę na kawałki o długości około 3-5 cm. Krótko podsmaż oba składniki na oliwie z oliwek.
6. Zdejmij koper włoski i młodą cebulę z patelni i dodaj świeży szpinak, zdejmij patelnię z ognia.
7. Gdy liście szpinaku opadną, rozsmaruj na wierzchu masę szpinakową. Równomiernie ułóż koper włoski i młodą cebulę na patelni. Porwij mozzarellę na małe kawałki i rozłóż na mieszance razem z parmezanem.
8. A teraz najważniejsze: jajka. W tym celu wyciśnij dwa małe zagłębienia w masie i wbij w nie jajka. Dopraw żółtka solą morską i chili. Wstaw patelnię do piekarnika na około 8 minut.
9. Szakszuka jest gotowa, gdy białka są sztywne, a żółtka miękkie. W międzyczasie chleb na zakwasie można podpiec.