



Szpinakowa Szakszuka

🕒 30—45 Min   

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 muskatołowej, 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.

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 Muskatołowa mielona
1 szczypta	🔥 Chili mieszanka przypraw
1 młynek	🔥 Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	🔥 Sól Morska gruboziarnista jodowana

