



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **20 perc**



**Rákóczi Feri**

## SHAKSHUKA - AVAGY LECSŐ MÁSKÉPP

Egy örületesen fűszeres, lehetőség szerint az alján már odakapott isteni kaja ez, benne csücsülő tojásokkal és sok petrezselyemmel. Használhatsz hozzá cukkinit, padlizsánt vagy konzerves csicseriborsót is, így még izgalmasabb lesz a végeredmény. A legjobbat két éve, Marokkóban ettem, ott semmi más nem volt benne, mint hagyma és paradicsom, így én is ezt készítettem. Nevezük ezt a receptet egy alap shakshukának.

### HOZZÁVALÓK

1 fej vöröshagyma  
3 gerezd fokhagyma  
400 g friss paradicsom  
vagy 1 konzerv

hámozott paradicsom  
1 db piros kaliforniai  
paprika  
3 db tojás  
2 evőkanál sűrített

paradicsom  
1 kávéskanál római  
kömény  
1 evőkanál füstölt  
paprika

1 csipet Só, bors  
1 csokor friss  
petrezselyem  
1 kevés olívaolaj

**ALLERGÉNEK**

- 1 Forralj vizet, és tedd bele a tetején keresztben bevágott paradicsomokat néhány másodpercre, így könnyen lehúzható a héj.
- 2 Forrósíts olajat egy serpenyőben, majd kevés sóval fonnyaszd meg a vöröshagymát és a fokhagymát.
- 3 Mehet hozzá a római kömény és a füstölt paprika, majd a sűrített paradicsom.
- 4 Egy perc intenzív pirítás után add hozzá a felvágott paradicsomot és a felcsíkozott paprikát.
- 5 Hagyd, hogy 10 perc alatt szépen összesüljön.
- 6 Készíts három "fészket", és üsd bele a tojásokat. Ne kavargasd, ne fedd le, várj addig, amíg megsülnek a tojások.
- 7 Sózhatod, borsozhatod, de a legfontosabb, hogy kerüljön rá rengeteg aprított petrezselyem.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

