

Shakshuka

Shakshuka lub szakszuka to bliskowschodnie danie z jajek gotowanych w sosie z pomidorów, papryczki chili i cebuli, często doprawiane kminkiem.

 Czas na High: 4 H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 5-6 H

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 czerwona cebula, drobno pokrojona
- 1 czerwona papryka pokrojona w kostkę
- 1 zielona papryka pokrojona w kostkę
- 6 ząbków czosnku, zmiądzzonych
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka ostrego chili w proszku
- 800 g pomidorów z puszki lub dojrzałych pomidorów w sezonie
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2-4 jajka
- Mały pęczek świeżej kolendry, z grubsza posiekany
- Chlebek Pitta do podania i jogurt naturalny
-



Wykonanie:

Po prostu dodaj wszystkie składniki do misy wolnowaru, oprócz jajek i kolendry. Przykryj pokrywką i gotuj przez 4 godziny na High lub 5-6 godzin na Low. Ugotuj jajka około 10-15 minut tak aby żółtka były rzadkie. Posyp kolendrą i podawaj z podpieczoną pitta i odrobiną naturalnego jogurtu, nie krępuj się dodawać innych składników, takich jak posiekana cukinia lub bakłażany