Szakszuka meksykańska

Pyszne danie

Czas na High: 4
Czas na Low: -
Ilość porcji: 1-2
Czas przygotowania: 20

Składniki

- Pomidory malinowe, 4 sztuki
- Cebula, 1 sztuka
- Czosnek, 2 ząbki
- Papryczka chili, 1 sztuka
- Czerwona fasola, ½ szklanki
- Awokado Haas, 1 sztuka
- Passata pomidorowa, 1/3 szklanki
- Jajka, 4 sztuki
- Sól, pieprz do smaku
- Oliwa, 1 łyżka
- Świeża kolendra, opcjonalnie do posypania
-



Wykonanie:

Cebulę obierz i posiekaj w drobną kostkę, czosnek przeciśnij przez praskę. Na patelni rozgrzej oliwę i zeszklij na niej czosnek i cebulę.
Podsmażone warzywa przełóż do naczynia wolnowaru. Pomidory malinowe sparz, obierz ze skórki i pokrój w kostkę, dodaj do cebuli. Do naczynia wlej passatę z pomidorów, czerwoną fasolkę, posiekaną papryczkę chili. Całość wymieszaj i dopraw do smaku. Gotuj w wolnowarze Crock-Pot na funkcji high przez 4 godziny. Na 15 minut przed końcem gotowania wbij jajka, dopraw solą i pieprzem. Szakszukę podawaj ze świeżo krojonym awokado i z bagietką

Przepis Darka Kuźniaka