

Shakshuka med pølsebiter og egg



Shakshuka er en spennende jødisk rett som egner seg både til frokost, lunsj og middag!

1

Slik gjør du

Kutt pølser i terninger. Hakk løk, hvitløk og chili i små biter og fres alt i en høy panne med olje til løken er blank og pølsene fått farge.

2

Hell over tomater og bland krydder

Hell over hakket tomat og rør inn spisskummin, salt og pepper. La pannen putre i ca. 20 minutter. Rør inn hakket persille.

3

La eggene sette seg og servér

Kakk eggene i tomatgryta og sett på lokk. La formen stå i ca.10 minutter på svak varme, til eggehviten er stivnet. Server gjerne med en frisk salat av kuttet rødløk og agurk.

Ingredienser

Du trenger

| | |
|----------------------------|----------|
| Grillpølser | 1 pk |
| PRIOR egg | 4 stk |
| Hakket tomat (hermetisert) | 2 bokser |
| Gul løk | 1 stk |
| Hvitløksfedd | 2 stk |
| Rød Chili | 0,5 stk |
| Spisskummen | 2 ts |
| Persille | 2 never |
| Salt | 1 ts |
| Pepper | 0,5 ts |
| Agurk | 1 stk |
| Rødløk | 0,5 stk |

Allergener

- Egg