

## שקשוקת עגבניות פיקנטית



### רכיבים

- כפות שמן זית
- שיני שום כתוש כתושות
- עגבנייה טריות קלופות וחתוכות לקוביות קטנות
- צנצנת רוטב עם פלפלים שקשוקה (400 גרם)
- ביצה
- לפי הטעם פטרוזיליה

### הכנה

1. מחממים את השמן במחבת רחבה.
2. מוסיפים את השום והתיבול ומטגנים כדקה.
3. מוסיפים את קוביות העגבניות ומבשלים כ-5 דקות, עד שהעגבניות מתפרקות.
4. מוסיפים את רוטב העגבניות ומבשלים כ-10 דקות נוספות. טועמים ומוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם.
5. מוסיפים את הביצים, מכסים ומבשלים על אש נמוכה, עד לקבלת דרגת העשייה הרצויה של הביצים (כ-5 דקות).
6. מפזרים מעל מעט פטרוזיליה קצוצה ומגישים.

25 דקות

5 servings 5