

## שקשוקה טעימה ומזינה



### רכיבים

- כפות שמן זית
- בצל קצוץ דק
- שן שום כתושה (לא חובה)
- עגבנייה חתוכות לקוביות
- 1/2 2/1 פלפלים אדומים חתוכה לקוביות
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- ביצה
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 כף פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם גבינת פטה / בולגרית מגוררת (לא חובה)
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. במחבת מחממים שמן זית.
2. מוסיפים את הבצל ומזהיבים.
3. מוסיפים את השום ומערבבים תוך כדי בישול. היזהרו שלא יישרף.
4. מוסיפים עגבניות וגמבה, מערבבים ומבשלים כחמש דקות עם מכסה.
5. מוסיפים קטשופ, מלח, פלפל ופפריקה מתוקה ומערבבים.
6. שוברים את שתי הביצים על הרוטב ומבשלים עוד 3-5 דק' (עד שהביצים מבושלות).
7. מגרדים מעט גבינה בולגרית, מחכים כמה שניות עד שתימס מעט ומגישים.

20 דקות

2 servings 2