

## שקשוקה קלאסית



### רכיבים

- עגבנייה חתוכות לקוביות
- פלפל אדום חריף קצוץ
- שיני שום קצוצות דק
- ביצה
- כף רסק עגבניות
- כוס מים
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס לפי הטעם
- כף שמן קנולה לטיגון

### הכנה

1. מחממים מעט שמן במחבת עמוקה. מטגנים קלות את השום והפלפל ומוסיפים מיד את העגבניות. לאחר כ-2 דקות מוסיפים גם את הפפריקה, רסק ומים, ומערבבים היטב.
2. ממשיכים לטגן, לאחר כ-5 דקות נוספות (על אש בינונית), טועמים ומתקנים תיבול על ידי מלח ופלפל.
3. שוברים פנימה את הביצים אחת אחרי השנייה ומבשלים ביחד כ-3 דקות.
4. מסירים מהאש ומגישים חם יחד עם פיתה חמה או עם לחם כפרי טרי.

20 דקות

2 servings 2