



רכיבים

- כף רסק עגבניות
- שיני שום קצוצות
- בצל ירוק קצוצים
- בצל סגול קצוץ
- עגבנייה חתוכות לקוביות
- פלפל ירוק קצוץ
- פלפל אדום קצוץ
- כפית מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפית סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפיות סחוג
- ביצה

הכנה

1. מחממים מעט שמן במחבת גדולה ועמוקה, לאחר שהשמן התחמם מוסיפים בצלים, עגבניות ופלפלים ומטגנים כ-3 דקות.
2. מוסיפים אבקת מרק עוף ופלפל שחור ומערבבים.
3. בכוס מערבבים את השום הקצוץ יחד עם סוכר במעט מים רותחים ומוסיפים למחבת.
4. באותו האופן מערבבים את רסק העגבניות בכוס עם מעט מים חמים, עד לאיחוד, מוסיפים למחבת, מערבבים ומבשלים כ-3 דקות.
5. מוסיפים את הביצים, מכסים ומבשלים מספר דקות נוספות עד למידת ההכנה הרצויה.

30 דקות

4 servings 4