

שקשוקה מקושקשת



רכיבים

- ביצה
- 1/4 4/1 כוס בהרט
- 1/2 2/1 בצל
- עגבנייה
- חבילה רסק עגבניות
- כף מלח גס
- כף פלפל שחור

הכנה

1. מערבבים 2 ביצים יחד עם סומק, מלח ופלפל שחור.
2. חותכים את הבצל לרצועות, חותכים את העגבניות לריבועים.
3. מעבירים את התערובת למחבת, מטגנים עד שהתערובת תתחיל להלבין בצדדים ומתחילים לערבב ולקשקש במשך 6 דקות.
4. מבשלים במחבת נוספת את הבצל והעגבנייה כ-5 דקות.
5. מסדרים בצלחת את תערובת הביצים והעגבניות, מוסיפים רסק עגבניות. מערבבים ומגישים.

20 דקות

4 servings 4