

שקשוקה מתנשאת



רכיבים

- עגבנייה (בין 5-8 עגבניות קצוצות, תלוי בגודל המחבת, אם אפשר בלי הקליפה)
- פלפל אדום חתוך לקוביות
- בצל פרוס
- כפות שמן זית
- שיני שום
- כף צבר אריסה 190*6 גרם חדש
- כף צבר עגבניות מיובשות 190*6 גרם
- כף רסק עגבניות
- כוס מים

הכנה

1. מכינים וחותכים את כל הירקות מראש. את הפלפל חותכים לקוביות, את הבצל לפרוסות דקות, את העגבניות לחתיכות גדולות או קוביות ואת השום קוצצים גס.
2. מחממים מחבת עם מעט שמן זית ומטגנים את הפלפל האדום עד חריכה יפה, מוציאים ושמים בצד.
3. מוסיפים את הבצל ומקרמלים לאט לאט עד צבע עמוק ויפה.
4. מוסיפים מעט שמן זית ואת השום, מטגנים מעט.
5. מוסיפים את כף רסק העגבניות, כף אריסה וכף ממרח עגבניות מיובשות ופותחים מעט בשמן.
6. מוסיפים את העגבניות ומחזירים את הפלפל ביחד עם כוס מים. מערבבים ומתבלים במלח לפי הטעם.
7. מבשלים עד שהעגבניות התרככו לחלוטין ושרוב הנוזלים התאדו, יוצרים גומות ושוברים פנימה ביצים.
8. מבשלים לפי מידת העשייה המועדפת עליכם ומגישים!

25 דקות

4 4