

כריך שקשוקה ישראלי



רכיבים

הכנה

- כף שמן זית
 - כפית שום כתוש
 - 1/2 2/1 צנצנת צבר עגבניות מיובשות 190*6גרם
 - כפית פפריקה אדומה מתוקה
 - 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
 - 1/2 2/1 כפית מלח
 - 3/4 4/3 כוס מים
 - ביצה
 - לחמניות עגולות
 - כפות צבר חומוס מסעדה 6*600גרם
 - כף צבר עגבניות מיובשות 190*6גרם
 - עלים חסה חתוכה גס
 - כפות צבר סלט טחינה בלאדי 6*250גרם
1. בוזקים 1 כף שמן זית למחבת חמה, מוסיפים שום כתוש ומטגנים קלות.
 2. מוסיפים 1/2 צנצנת ממרח עגבניות מיובשות, מערבבים ופותחים טעמים.
 3. מוסיפים פפריקה, פלפל שחור ומלח.
 4. מוסיפים 3/4 כוס מים רותחים, מערבבים היטב, בעבוע ראשון ומכניסים את הביצים למחבת.
 5. מכסים ומבשלים כ-5 דקות או עד למידת עשייה רצויה של הביצים.
 6. פורסים בגט ארוך שלם לחצי.
 7. מורחים עליו 3 כפות חומוס בצד אחד ובצד השני מורחים 1 כף ממרח עגבניות מיובשות.
 8. מוסיפים את השקשוקה, עלי חסה פריכים, סלט ירקות קצוץ ומעט טפטופי טחינה.
 9. עוטפים את הכריך, חוצים אותו ומכניסים לקופסה, בצד מוסיפים חמוצים, עוד קצת חומוס וממרח עגבניות מיובשות.

20 דקות

3 3