

Рецепт | Томатная шакшука со свежими овощами и охотничьими колбасками

Ингредиенты:

3 яйца
½ луковицы
1 палочка сельдерея (опционально)
1 небольшая морковь
1/2 болгарского перца
1-2 охотничьих колбаски (или консервированный нут для вегетарианского варианта)
1 банка томатов в собственном соку
соль, перец масло для жарки
½ ч.л. копченой паприки (или обычной)
щепотка кумина (зиры)
щепотка сахара



Приготовление:

Существует много вариаций шакшуки. Приготовим одну из них. Нарезаем охотничьи колбаски, измельчаем лук и сельдерей, натираем на терке морковь, режем болгарский перец соломкой.

Разогреваем сковороду на огне выше среднего или максимальном: важно, чтобы овощи раскрыли свой аромат и передали блюду насыщенность вкуса. Сельдерея не стоит брать слишком много, иначе его вкус будет слишком перебивать. Здесь можно использовать цветную капусту, баклажан, грибы, лук-порей и другие овощи.

Начинаем с обжаривания болгарского перца и колбасок. Овощи кладем постепенно, друг за другом, обжаривая на сильном огне, чтобы не было эффекта паровой бани. Убираем перец и обжариваем лук с морковью, добавляем сельдерей.

Для шакшуки я взяла резаные томаты в собственном соку. Идеально, если попадется какая-нибудь итальянская марка. Если вы купили цельные томаты, нужно их нарезать. Выливаем томатную основу, добавляем соль и перец. Из специй добавим копченую паприку (или обычную паприку), немного зиры, а также щепотку сахара, чтобы сбалансировать кислоту томатов.

Если чувствуете, что получилось слишком густо, добавьте немного воды. Нужно, чтобы масса слегка бурлила. Делаем пространство для каждого из трех яиц и разбиваем их. Сверху можно присыпать петрушкой. Не забываем про соль.

Накрываем крышкой, делаем огонь ниже среднего. Дадим несколько минут, что яйцо приготовилось, но при этом желток остался жидким. На тарелку выкладываем яйцо, вокруг - овощную смесь. Посыпаем красным перцем для остроты. Идеальным дополнением будет поджаренный хлебушек.

