



JERNEJ KITCHEN

SHAKSHUKA Z AJVARJEM (ŠAKŠUKA)

Shakshuka z ajvarjem je preprosta pomladno poletna jed, ki je polna zelenjave, kot je čebula, paprika in paradižnik. Hitro kosilo, zajtrk ali brunch.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

SHAKSHUKA Z AJVARJEM

- 3 žlice olivnega olja
- 1 čebula
- 1/2 rdeče špic paprika
- 1 čajna žlička paprike v prahu
- 1/2 žličke mletega koriandra
- 1 paradižnik
- 1 strok česna
- 310 g Ajvarja squeeze (blagi ali pekoči)
- 4 jajca
- 1 žlica sesekljanega svežega peteršilja

PREPRAŽIMO ČEBULO IN PAPIKO

V ponev damo oljčno olje in pristavimo na šibek ogenj. Ko se segreje, dodamo seseklano čebulo in seseklano papriko. Pražimo 5 - 8 minut, da se zelenjava zmehča. Dodamo papriko v prahu in mlet koriander. Premešamo in kuhamo 2 minuti.

SKUHAMO OMAKO

Paradižnik in česen drobno seseklamo ter dodamo v ponev. Kuhamo 3 - 4 minute, da se paradižnik zmehča, nato dodamo ajvar. Ogenj povečamo in počakamo, da omaka zavre. Ogenj zmanjšamo in kuhamo še 5 minut, pokrito s pokrovom.

SHAKSHUKA Z AJVARJEM

Z žlico naredimo štiri jamice v omako in v vsako ubijemo jajce. Pokrijemo s pokrovom in pri šibkem ognju kuhamo 4 - 6 minut, da ostane rumenjaki še tekoči. Preden postrežemo še solimo in popramo po okusu ter posujemo s seseklanim peteršiljem.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- ponev
- kuhalnica