

**Oppskrift**

# **Shakshuka med pølsebiter og egg**



Handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is mirrored and difficult to decipher due to blurring and low contrast. It appears to contain several lines of cursive or semi-cursive script.

Shakshuka er en spennende rett som egner seg både til frokost, lunsj og middag!

## 1

### Slik gjør du

Kutt pølser i terninger. Hakk løk, hvitløk og chili i små biter og fres alt i en høy panne med olje til løken er blank og pølsene fått farge.

## 2

### Hell over tomater og bland krydder

Hell over hakket tomat og rør inn spisskummin, salt og pepper. La pannen putre i ca. 20 minutter. Rør inn hakket persille.

## 3

### La eggene sette seg og server

Kakk eggene i tomatgryta og sett på lokk. La formen stå i ca.10 minutter på svak varme, til eggehviten er stivnet. Server gjerne med en frisk salat av kuttet rødløk og agurk.

### Ingredienser

#### Du trenger

Grillpølser	1 pk
PRIOR egg	4 stk
Hakket tomat (hermetisert)	2 bokser
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Rød Chili	0,5 stk
Spisskummen	2 ts
Persille	2 never
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Agurk	1 stk
Rødløk	0,5 stk

## Allergener

- Egg