Oppskrift

Shakshuka med pølsebiter og egg

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 servér

Kakk eggene i tomatgryta og sett på lokk. La formen stå i ca.10 minutter på svak varme, til eggehvitene 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