

Chakchouka

Kategorie: Vejce

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

- 3 lžíce olivového oleje
- 1 červená cibule
- 1 zelená paprika
- 1 červená paprika
- 2 stroužky česneku
- 1 chilli paprička
- 1 lžička kmínu
- 1 lžička papriky
- 1 lžička soli
- 1 plechovka rajčat
- 4 vejce

Postup

Na pánvi rozehtřejeme olej, přidáme na kostky nakrájenou cibuli a smažíme tak 2 minuty. Přidáme na proužky nakrájené papriky, nejemno nakrájený česnek a chilli a necháme dalších 10 minut. Poté přidáme rajčata a koření a mícháme, dokud nám hmota neztuhne, zhruba dalších 10 minut. Do hmoty uděláme čtyři dírky a rozklepneme do nich vejce. Přikryjeme a vaříme, dokud vejce nesehnou. Podáváme s křupavým chlebem.