Oppskrift

Shakshuka med pølse og egg



Shakshuka er en middagsrett der egg posjeres i en tomatsaus og har opprinnelse i det nord-Afrikanske kjøkken! En god middagsrett med egg som metter lenge. Prøv denne varianten med kjøttpølse av kylling og kalkun. En proteinrik middag med mye smak.

1

Slik gjør du

Hakk løk, hvitløk, chili, tomat og paprika. Del pølsene på langs, så i biter.

2

Stek ingredienser i pannen

Fres løk, hvitløk og pølsebiter i en stekepanne med litt olje i 2-3 minutter. Tilsett ferske og hermetiske tomater, paprikapulver og spisskummen og la det surre en stund på middels varme til alt er mykt, 15-20 minutter. Rør underveis så det ikke brenner seg.

3

Tilsett egg i pannen

Lag 4 groper i blandingen og knekk et egg i hvert av dem. Legg på lokk og la det hele stå på platen i 6-10 minutter, alt ettersom hvordan du ønsker eggene. Eventuelt sett pannen inn i stekeovnen på 225 °C og la stå til eggene er ferdig stekt.

Server med et dryss av persille.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Prior Kjøttpølse Skinnfri 450g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	4 stk
Tomater	3 stk
Gilde Kjøttpølser	1 pk
Salt & Pepper	Salt Paprik
Finhakkede tomater (boks)	1 stk
Paprikapulver	2 tsS
Spisskummen	2 ts
Olivenolje	

Allergener