

Shaksuka



Feltöltötte:

A PHP Error was encountered

Severity: Notice

Message: Trying to access array offset on value of type null

Filename: receipt/receptpdf.php

Line Number: 42

Backtrace:

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/controllers/receipt.php

Line: 42

Function: error_handler

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/views/receipt.php

Line: 558

Function: view

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/controllers/receipt.php

Line: 315

Function: require_once

A PHP Error was encountered

Severity: Notice

Message: Trying to access array offset on value of type null

Filename: receipt/receptpdf.php

Line Number: 42

Backtrace:

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/controllers/receipt.php

Line: 42

Function: error_handler

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/views/receptpdf.php

Line: 558

Function: view

File: /var/www/u1470/kitchenspoon.hu/application/controllers/recept.php

Line: 315

Function: require_once

Hozzávalók

vöröshagyma

fokhagyma

paradicsom

zöld és színes paprika

padlizsán

paradicsompüré

olívaolaj

só, bors, római kömény

és tetsz legesen:

gomba

cukkini

tojás

olívabogyó

koriander

perezselyemzöld

Elkészítés

Egy nagyobb serpenyőhöz két nagyobb vöröshagymát, pár fokhagyma gerezdet felaprítva olívaolajon megfuttatok.

A kb fél kg paradicsomot, ugyanennyi paprikát, egy nagyobb padlizsánt, egy közepes cukkinit, pár marék gombát felaprítok, és a megpárolódott hagymákra borítom.

Elkezdem sütögetni, s kis lángon mindaddig sütöm, míg kissé pépessé nem válik.

Közben beledobok egy marék magozott olívabogyót is, s felöntöm egy bögrényi sózott paradicsomlével. Az arányok ízlés szerint változtathatóak.

Amikor úgy látjuk, hogy elkészült, vagy már megunjuk a kavargatását, a tetejére üthetünk néhány tojást, lefedjük fedéllel, és még annyit várunk, hogy a tojás megszilárduljon.

Aki szereti, megszórhatja friss korianderrel vagy petrezselyem zöldjével. Én nem szoktam sózni, de persze, aki sósan szereti, nyugdtan tehet bele.

Borsot, római köményt ízlés szerint tehetünk bele. Pitával, és un. izraeli salátával nagyon finom!

Ha kényelmesebbé tennénk az elkészítés folyamatát, nyugodtan betehetjük az egészet jó forró sütőbe, és néhányszor megkevergetve hagyjuk,

hogy a sütőmelegében szuttyanjon össze minden hozzávaló.