

Image not found or type unknown



Oppskrift

Shakshuka med pølse

Image not found or type unknown



Shakshouka er en rett med opprinnelse i det nordafrikanske kjøkken!

1

Slik gjør du

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

2

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

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 sterke.

Server med et dryss av persille.

Produkter i denne oppskriften

Prior Kjøttpølse Skinnfri 450g

862y4kfk4mt Image not found or type unknown

Prior Ekstra Store Egg Frittgående 10 LXL

Gdmu5d3dn6

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

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

Allergener

- Egg