



Cukiniowa szakszuka - zielona szakszuka

Autor: Magdalena Wojtanowicz

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **1**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Na patelni podsmażamy pokrojoną zieloną część pora, pod koniec dodajemy przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku i jeszcze chwilę podsmażamy. Następnie dodajemy startą wraz ze skórą młodą cukinię i dusimy na małym ogniu do jej miękkości. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku oraz cząbrem, a następnie robiąc trzy wgłębienia, wbijamy jajka - po jednym do jednego wgłębienia. Zmniejszamy ogień na minimum i przykrywamy patelnię pokrywką, aby białko się ścięło, a żółtko pozostało dalej płynne. Zdejmujemy z ognia, a wierzch oprószamy odrobiną soli i pieprzu oraz posiekanym drobno szczypiorkiem.

Składniki:

- 1 młoda cukinia
- kawałek pora - część zielona
- 1 mały ząbek czosnku
- suszony cząber
- 3 jajka klasa "L"
- 1 łyżka oleju
- posiekany szczypiorek do dekoracji
- sól
- pieprz