



Szakszuka z chorizo i awokado

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Na dużej patelni rozgrzej odrobinę oleju. Kiełbaskę pokrój na plasterki i obsmaż z dwóch stron. Cebulę pokrój w piórka, a czosnek w drobne plastry. Cebulę zeszklij na patelni, a następnie dodaj czosnek i podsmażaj jeszcze ok. 2 minut.

Krok 2

Dodaj pomidory oraz przyprawy. Zagotuj bez przykrycia. Następnie zamieszaj i wbij jajka tak, aby rozłożyły się na całej patelni. Przykryj patelnię i zostaw na ogniu do czasu, aż białka będą ścięte, a żółtka płynne (w zależności od preferencji). Na koniec udekoruj szakszuke posiekaną pietruszką i awokado. Podawaj na patelni. Smacznego!

Wskazówki

Najlepiej przykryć patelnię szklaną pokrywką, w ten sposób łatwiej można kontrolować stopień ścięcia jajek bez utraty ciepła.

Składniki:

4 jajka

1 puszka krojonych pomidorów

1 czerwona cebula

1 ząbek czosnku

100 g chorizo

1 awokado hass

2 łyżki słodkiej papryki

2 łyżki pokrojonej pietruszki

olej

sól

pieprz