



Ингредиенты

- Томаты пилати 150 г
- Перец болгарский 150 г
- Лук красный 50 г
- Томаты 70 г
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 50 г
- Яйцо куриное 4 шт
- Петрушка 5 г
- Кинза 5 г
- Паприка 1 г
- Тимьян 1 г
- Чили красный 2 г
- Кинза 2 г
- Базилк красный 2 г

Приготовление

Все овощи нарезать соломкой и обжарить на растительном масле.

Как только овощи приобретут золотистый цвет, добавить томаты пилати и тушить на медленном огне до полного размягчения овощей.

Добавить мелко рубленную зелень, специи, соль, перец и снять с огня.

Готовый полуфабрикат выложить в сковородку, предварительно замешав туда два белка.

Сверху на массу выложить желтки и запечь 5 минут при 180 градусах.

На готовую шакшуку выложить зелень и сыр мягкий в рассоле Hochland Professional.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г