



Chakchouka (Šakšuka)

Šis krāšņais olu ēdiens tomātu–paprikas mērcē apvieno vienkāršību un eksotiku, padarot to ideāli piemērotu vēlajām brokastīm, vieglām vakariņām vai kopīgai baudīšanai ar draugiem.



Nepieciešams

1 sīpols, smalki sagriezts
1 sarkanā paprika, sagrieztā strēmelēs
1 zaļā paprika (pēc izvēles), sagrieztā strēmelēs
2–3 nogatavojušies tomāti, sagriezti (vai 1 konservēto tomātu bundža)
2–3 ķiploka daiviņas, sasmalcinātas
1 tējk. maltu ķimeņu
1 tējk. saldās paprikas pulvera
Šķipsniņa čili pārslu (pēc izvēles)
3–4 olas
Oliveļļa
Sāls un pipari
Svaigs pētersīlis vai kinza, sasmalcināts (rotāšanai)

Pēc izvēles pievienot:

Harisu (asumam)
Fetas sieru vai olīvas
Desu vai mergēzas desiņas

Pagatavošana

- Dārzeņu apcepšana:**
Uzkarsē oliveļļu lielā pannā uz vidējas uguns. Pievieno sīpolu un papriku. Cep apmēram 10 minūtes, ik pa laikam apmaisot, līdz dārzeņi kļūst mīksti un nedaudz karamelizējas.
- Ķiploki un garšvielas:**
Pievieno ķiplokus, maltās ķimenes, saldās paprikas pulveri un čili pārslas. Apacep 1–2 minūtes, līdz sāk smaržot.
- Tomāti:**
Pievieno sagrieztos tomātus. Pievieno sāli un piparus pēc garšas. Sautē 10–15 minūtes, ik pa laikam apmaisot, līdz masa kļūst bieza un sulīga.
- Olas:**
Ar karoti izveido nelielas iedobītes mērcē un katrā iesit olu. Pannu pārklāj ar vāku un vāri 5–7 minūtes, līdz olas ir gatavas pēc tavām vēlmēm (ar šķidru vai stingru dzeltenumu).
- Pasniegšana:**
Apkaisa ar sasmalcinātu pētersīli vai kinzu. Pasniedz karstu – tieši no pannas, kopā ar grauzdētu maizi vai siltu pitu.