

Szakszuka – bliskowschodnie jajka w sosie pomidorowym

Szakszuka – Orientalny Smak na Twoim Talerzu

Szakszuka to prawdziwa perełka kuchni bliskowschodniej, która podbiła serca miłośników dobrego jedzenia na całym świecie. To aromatyczne danie, w którym jajka gotują się w gęstym, pikantnym sosie pomidorowym z dodatkiem warzyw i orientalnych przypraw, tworząc harmonijną kompozycję smaków.

Dla kogo?

Szakszuka to idealna propozycja dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej i bliskowschodniej. Sprawdzi się zarówno u wegetarian poszukujących sycącego dania, jak i u osób ceniących proste, ale wyraziste smaki. To również świetna opcja dla zabieganych, którzy potrzebują szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku.

Na jaką okazję?

Ten orientalny przysmak doskonale sprawdzi się jako późne śniadanie w weekend, kiedy mamy więcej czasu na celebrowanie posiłku. To również świetna propozycja na nieformalny brunch z przyjaciółmi czy rodzinny obiad. Szakszuka podana z chrupiącym pieczywem stanie się główną atrakcją stołu!

Czy wiesz, że...?

Szakszuka wywodzi się z kuchni północnoafrykańskiej i bliskowschodniej, a jej nazwa w języku arabskim oznacza „mieszaninę”. W różnych krajach regionu spotyka się liczne warianty tego dania, różniące się dodatkami i poziomem

pikantności. W Izraelu szakszuka jest tak popularna, że jada się ją o każdej porze dnia!

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz wzbogacić o dodatkowe składniki. Spróbuj dodać pokrojony bakłażan, cukinię lub garść szpinaku. Miłośnicy intensywnych smaków mogą dorzucić pokruszoną fetę lub oliwki. Dla bardziej wyrazistego smaku warto eksperymentować z przyprawami – dodaj szczyptę cynamonu lub kardamonu!