סדנה־לי

שקשוקה ביתית ברוטב עגבניות ופלפלים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
3 מנות	**15 דקות**	**25 דקות**	**40 דקות**

ציוד: מחבת רחבה עם מכסה

מצרכים

- ☐ 6 ביצים L
- ☐ 800 גרם עגבניות מרוסקות
- ☐ פלפל אדום גדול
- ☐ בצל בינוני
- ☐ 3 שיני שום
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ כפית פפריקה מתוקה
- ☐ חצי כפית כמון
- ☐ חצי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל שחור

אופן ההכנה

1. קוצצים בצל ופלפל לקוביות קטנות. מחממים שמן במחבת ומאדים אותם 7–8 דקות תוך ערבוב, עד שהבצל רך.
2. מוסיפים שום קצוץ, פפריקה וכמון ומערבבים כחצי דקה. מוסיפים עגבניות, מלח ופלפל ומביאים לבעבוע.
3. מבשלים ללא מכסה כ־10 דקות, עד שהרוטב מסמיך ושביל של כף אינו נסגר מיד. מערבבים מדי פעם כדי שלא ייחרך.
4. יוצרים שש גומות. שוברים כל ביצה לקערית ומחליקים לגומה. מכסים ומבשלים על אש קטנה.
5. ממשיכים 6–10 דקות, או עד שהחלבונים והחלמונים מוצקים לפי הנחיות בטיחות מזון. מגישים מיד מן המחבת.