סדנה־לי

שקשוקה עם חצילים צלויים ברוטב עגבניות

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
3 מנות	**15 דקות**	**35 דקות**	**50 דקות**

ציוד: תבנית תנור ומחבת עם מכסה

מצרכים

- ☐ חציל בינוני, כ־450 גרם
- ☐ 6 ביצים L
- ☐ 600 גרם עגבניות מרוסקות
- ☐ בצל קטן
- ☐ 2 שיני שום
- ☐ 3 כפות שמן זית מחולקות
- ☐ כפית פפריקה
- ☐ חצי כפית כמון
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־220 מעלות. חותכים חציל לקוביות 2 ס״מ ומערבבים עם 2 כפות שמן ורבע כפית מלח.
2. מפזרים בשכבה אחת וצולים 20–25 דקות, תוך הפיכה באמצע, עד שהקוביות רכות ומשחימות.
3. במקביל מאדים בצל קצוץ בכף שמן במחבת 5 דקות. מוסיפים שום ותבלינים ואז עגבניות ויתרת מלח. מבשלים 10 דקות ללא מכסה.
4. מקפלים פנימה את החציל הצלוי ויוצרים שש גומות. שוברים ביצים לקערית, אחת בכל פעם, ומחליקים לרוטב.
5. מכסים ומבשלים על אש קטנה עד שהחלבונים והחלמונים מוצקים. אם הרוטב יבש מדי, מוסיפים כף מים בצד המחבת, בלי לשטוף את הביצים.