

שקשוקה של סבא טייב

אבא של הדסה הוא מתוניס. הוא חי בישראל, שם גדלה הדסה. המתכון הזה, עם עגבניות ופלפלים, הוא אחד האהובים עליו.

קודם כל מקלפים את העגבניות: בתחתית העגבניה חותכים בסכין שני חתכים קטנים בצורת צלב. משרים את העגבניות כ-10 שניות במים רותחים, עד שהקליפה מתפוצצת, ומיד מעבירים אותן לברז ומחזיקים בזרם של מים קרים. עכשיו קל לקלף אותן. מקלפים את העגבניות וחותכים אותן לחתיכות קטנות.

יוצקים את השמן למחבת ומטגנים את הבצל עד שהוא נעשה שקוף. מוסיפים את הפלפלים ומבשלים על אש נמוכה עד שהם מתרככים. מוסיפים את העגבניות החתוכות ומשאירים את המחבת עוד 10 דקות על אש נמוכה. מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. עכשיו שוברים את הביצים אחת אחת לתוך המחבת ומבשלים עוד 3 דקות.

מה צריך?

2 בצלים קצוצים

3 כפות שמן זית

2 פלפלים, אדום וירוק, חתוכים לחתיכות קטנות

4 עגבניות, קלופות וחתוכות לחתיכות קטנות

מלח ופלפל

4 ביצים

הכי טעים לאכול את
השקשוקה עם לחם
או פיתה.

