



ŠAKŠUKA – 5 porcijām

2 sarkanie sīpoli
4 ķiploku daiviņas
Olīveļļa
1 t.k kumins
4 dažādas krāsas paprika
500g tomāti savā sulā
4 olas
200 g aunu zirņi
1 bunte pētersīļi
4 ēd k fetas siers
Sāls, cukurs, pipari, sojas mērce, Tobasco mērce

Sīpolus sagriež nelielos gabaliņos, cep līdz tie kļūst mīksti.

Pievieno gabaliņos sagrieztu papriku, ķiplokus, cep dažas minūtes.

Pievieno sasmalcinātus tomātus savā sulā, nedaudz sojas mērci, tobasco, cukuru, kuminu un sāli.

Visu pannā uzvāra laiku pa laikam maisot.

Pievieno turku zirņus.

Visu pannas saturu liek cepeštraukā, iesit olas un liek cepeškrāsnī 180 C grādos cepties 15 minūtes.

Uzliek fetas sieru, uzber kapātus pētersīļus, maltus svaigus piparus.