

Szakszuka pomidorowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

1. Do naczynia włóż nóż, dodaj 80 g cebuli i 2 ząbki czosnku. Siekaj 10 sekund/ obroty 6. Zbierz warzywa łopatką do środka naczynia. Dodaj 20 g masła. Smaż 100 stopni, czas 3 minuty, obroty 1.
2. Dodaj pokrojoną w kawałki cukinię 100 g. Smaż 100 stopni, czas 3 minuty, obroty 1.
3. Dodaj 400 g drobno pokrojonych pomidorów oraz przyprawy: pół łyżeczki kuminu, szczyptę chili, łyżeczkę suszonej bazylii, sól i pieprz. Smaż 90 stopni, czas 8 minut, obroty 1 z uchyloną zaślepką pokrywy dzbanka. Przelej sos do innego naczynia. Umyj naczynie.
4. Do naczynia wlej litr wody, włóż pojemnik do gotowania na parze, następnie tackę pojemnika do gotowania na parze. Wyłóż tackę papierem do pieczenia, wyłóż na nią przygotowany sos, zrób otwory na jajka. Wbij jajka. Posól. Przykryj pokrywką pojemnika do gotowania na parze. Ustaw program automatyczny "na parze" zmniejsz czas do 10 minut, włącz program.