

Szakszuka ze szparagami i fetą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 20 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 100 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać cebulę. Czas 5 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkę zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia. Wlać 30 g oliwy z oliwek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, wlać 400 g krojonych pomidorów z puszki oraz wsypać szczyptę soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką. Wszystko razem chwilę gotować. Temperatura 100°C, czas 6 minut, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło.
5. W naczyniu do gotowania na parze na mniejszym koszyku wyłożyć papier do pieczenia tak, aby pozostawić boczne dziurki w koszyku odkryte.
6. Na papier wylać całą masę pomidorową, na to wbić 4 całe jajka oraz na całości posypać pokrojone na mniejsze kawałki 1 pęczek szparagów (należy od szparagów odłamać zgrubiałe końce).
7. Naczynie do gotowania na parze przykryć pokrywką. Do naczynia miksującego wlać 1000 g wody, zamontować naczynie do gotowania na parze na naczynie miksujące.

-
8. Szakszuke gotować na parze do czasu, aż jajka się zetną. Opcja na parze, czas 8 minut.
 9. Zdjąć pokrywkę, szakszuke przekładać na talerze. Na wierzch posypać 50 g sera typu feta pokrojonego w drobną kostkę.
-

Wskazówki :

Ser typu feta można na 1 minutę przed końcem gotowania na parze pokruszyć na szakszuke, wtedy ser się lekko rozpuści.