




## Szakszuka po góralsku

 MichałDabek

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 2 porcje

### Składniki:

jajka - 5 szt.

cebula biała - 1/2 szt.

czosnek - 3 ząbek

seler naciowy - 1/2 szt.

papryka czerwona - 1 szt.

pomidorki cherry - 15 szt.

oscypek - 1 szt.

kmin rzymski - - szczypta

świeżo zioła oregano - - trochę

świeżo zioła majeranku - trochę

sól - - do smaku

pieprz - - do smaku

cebula czerwona - 1/2 szt.

masło - 1/4 kostka

oliwa - 3 łyżka

czarnuszka - 1 szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kroimy seler, paprykę i cebulę w kostkę. Pomidorki cherry kroimy na pół. Czosnek siekamy na mniejsze kawałeczki lub jak kto woli miażdżymy. Wszystko wrzucamy do jednej miski, odstawiamy na bok. Oscypek kroimy na paski lub też w kostkę, wrzucamy go do osobnej miseczki.

**KROK 2:** Na rozgrzaną patelnię dajemy masło i 3 łyżki oliwy. Wrzucamy pokrojone warzywa i dusimy do miękkości, aż pomidorki, papryka i seler puszczą soki i zrobi nam się fajny sos. Ja już tutaj do smaku dodaję sól, pieprz oraz kmin rzymski. Kiedy wszystko jest już miękkie dodajemy pokrojony oscypek, i wbijamy jajka. Przed wbiciem robimy dla nich miejsce, takie kieszonki aby nie były na naszym sosiku, a bezpośrednio na patelni. Przykrywamy i na małym ogniu czekamy aż jajka się zetną. Tutaj wedle uznania jak kto lubi, my z żoną uwielbiamy jak te jajka nie są do końca ścięte, tylko takie lejące. Na koniec jeszcze raz sól i pieprz oraz czarnuszkę i po zdjęciu z ognia świeże zioła czyli oregano i majeranek. Oscypek tutaj robi robotę.