




## Szakszuka z pędami dzikiego chmielu

 Skoter

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

### Składniki:

pędy dzikiego chmielu - 60 szt.

jajka - 3 szt.

cebula - 1 szt.

masło klarowane - 1-2 łyżka

pulpa pomidorowa - 1/2 opakowanie

sól, pieprz, papryka wędzona - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Zebrać około 10 centymetrowe końcówki chmielu. Opłukać, pokroić na mniejsze kawałki.

**KROK 2:** Wrzucić do wrzątku i zagotować. Wyjąć łyżką cedzakową. Cebulę pokroić w kostkę. Zeszklić na maśle klarowanym lub innym tłuszczu. Dodać pomidory z 1/2 puszki - 200 g. Dodać zblanszowane pędy chmielu. Dodać przyprawy i poddusić około 5 minut. Zrobić 3 wgłębienia na jajka.

**KROK 3:** Wbić jajka w przygotowane wgłębienia.

**KROK 4:** Przykryć patelnię pokrywką i zmniejszyć płomień. Dusić około 7 minut aż białko się zetnie.