**Рецепт яичницы шакшука**

**Ингредиенты**

Яйца – 3 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Перец сладкий – 1 шт.

Перец острый – ½ шт.

Чеснок – 2 зубчика

Помидоры крупные спелые – 2 шт.

Томатная паста – ½ ст. л.

Соль – ½ ч. л. или по вкусу

Сахар – ½ ч. л. или по вкусу

Смесь перцев – ½ ч. л.

Зира – ½ ч. л.

Кориандр – ½ ч. л.

Зелень (укроп, петрушка, кинза) – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить яичницу шакшука? Подготовим продукты и сначала нарежем очищенный репчатый лук как удобно: квадратиками, полукольцами или перьями.

**Шаг 2**

Сладкий болгарский перец можно взять разных цветов, чтобы шакшука стала ярче. Моем его, разрезаем пополам, удаляем семена, плодоножку и нарезаем небольшими кубиками.

**Шаг 3**

Очищенные зубчики чеснока придавливаем ножом и измельчаем. Он придаст аромат блюду.

**Шаг 4**

Острый перец добавляем по желанию. Он придаст горячей остроты яичнице. Нарезаем его небольшими колечками.

**Шаг 5**

В сковороде разогреваем растительное масло и сначала обжариваем репчатый лук 2-3 минуты до мягкости и слегка золотистого цвета.

**Шаг 6**

Отправляем к нему сладкий перец и обжариваем вместе, убавив огонь до среднего, помешивая, пару минут.

**Шаг 7**

Добавляем к овощам острый перец и чеснок. Обжариваем вместе 1 минуту до появления характерного чесночного аромата.

**Шаг 8**

Помидоров для яичницы шакшука нужно взять больше, чем остальных овощей. Они дадут сок и необходимую жидкую консистенцию блюду. Моем их, удаляем плодоножку и нарезаем небольшими кубиками.

**Шаг 9**

Отправляем в сковороду и перемешиваем с овощами. Жарим на среднем огне до тех пор, пока помидоры не дадут сок, около 5 минут. Добавляем томатную пасту для насыщенного вкуса и яркого цвета. Солим, кладём сахар и перемешиваем.

**Шаг 10**

Затем добавляем специи: зиру, кориандр, смесь перцев для восточного аромата. Перемешиваем и прогреваем всё вместе с минуту.

**Шаг 11**

Аккуратно раздвигаем лопаткой овощи с соусом и в образовавшиеся лунки вбиваем яйца, чтобы они полностью погрузились в соус. Продолжаем готовить на среднем огне, не закрывая крышкой.

**Шаг 12**

Как только белок станет белым, яичница шакшука на сковороде будет готова. Желток при этом должен оставаться жидким. Вы можете сами регулировать степень готовности по своему вкусу, прикрыв крышкой яичницу крышкой, если не любите жидкий желток и подержав на огне чуть дольше.

**Шаг 13**

Подаём яичницу прямо в сковороде и посыпаем рубленой зеленью. Кушаем с хлебом и питой.

**Шаг 14**

Шакшука получилась очень вкусная, яркая, пикантная, ароматная и сытная.

Приятного аппетита!