

TOST Z WARZYWAMI A'LA SZAKSZUKA

SKŁADNIKI:

kielbaski bałkańskie Sokolów
papryka
cebula
2 papryczki chili
2 łyżki ziaren kolendry
1 łyżka kminu rzymskiego
wędzona papryka w proszku
chili w proszku

PASTA:

awokado
tymianek
czosnek
3 łyżki śmietany
sok z limonki
sól i pieprz

DODATKI:

chleb
jajka
olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Warzywa – paprykę, cebulę i chili spalić na grillu, a na patelni uprażyć ziarna kolendry i kmin rzymski. Przesypać uprażone przyprawy do moździerza i utrzeć je. Zdjąć warzywa z rusztu. Obrąć paprykę ze skórki i pokroić wszystkie składniki. Do warzyw dodać uprażone wcześniej przyprawy, paprykę wędzoną oraz chili i wymieszać całość.
2. Przygotować pastę: przekroić awokado i pozbyć się pestki, następnie pokroić owoc w drobną kostkę. Dodać tymianek i drobno posiekany czosnek. Całość wymieszać ze śmietaną, skropić sokiem z limonki i doprawić do smaku solą oraz pieprzem.
3. Zgrillować pieczywo oraz kielbaski w części z wysoką temperaturą.
4. W drugiej części grilla (z temperaturą pośrednią) rozgrzać patelnię z olejem i usmażyć na niej jajka.
5. Złożyć tosty: spód chleba posmarować warstwą pasty z awokado, następnie położyć palone warzywa a'la szakszuka, dołożyć kielbaski, a na samą górę jaja sadzone z grilla. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem.

PORADA:

Ludzie często nie mają świadomości, że na zwykły ruszt mogą po prostu postawić patelnię! Jeżeli chcesz rozszerzyć swoje grillowe menu o śniadania, to sadzone jajka będą doskonałym dodatkiem do każdego dania, którym smacznie przywitasz dzień! A może są na tyle uniwersalne, że sprawdzą się również na kolację? Spróbuj!