



# Shakshuka s Gombaseckou klobásou

## Ingredience:

4 vejce  
1 lžíce olivového oleje  
½ cibule, na kostičky  
cca 100 g **Gombasecké klobásy**, na kostičky  
1 balení loupáných rajčat v plechovce  
1 ks červené nebo žluté papriky  
1 stroužek česneku  
2 lžíce rajčatového protlaku  
hrst nakrájeného čerstvého špenátu  
mletý římský kmín  
sůl, mleté chilli (dle chuti)

## Postup:

1. Orestujte si na pánvi cibuli s trochou oleje.
2. Poté přisypte papriku nakrájenou na menší kousky, česnek a dochuťte kmínem, solí a chilli.
3. Krátce orestujte. Rajčata z plechovky lehce pokrájte a přidejte do směsi spolu s rajčatovým protlakem a Gombaseckou klobásou.
4. Vařte do zhoustnutí asi 15 minut. Těsně před koncem vmíchejte špenát a případně dochuťte solí.
5. Do směsi udělejte čtyři důlky a vyklepněte do nich jednotlivá vajíčka.
6. Pánev přikryjte pokličkou a pár minut vařte: bílky se musí zatáhnout, ale žloutky zase chcete lehce tekuté.
7. Podávejte s čerstvým pečivem.

