

Зеленая Шакшука

4 порции

Вам понадобится:

- 1 столовая ложка оливкового масла или сливочного масла
- 2 мелко нарезанных зубчика чеснока
- 4–6 нарезанных луковиц
- 9 унций свежего шпината, крупно нарезанного (или замените примерно 4 унции замороженного)
- 1/2 стакана нарезанного свежего укропа
- 1/4 стакана нарезанной свежей мяты
- 4 больших яйца
- Соль и перец по вкусу
- 1/4 стакана йогурта для заправки тосты или лаваш для подачи



Приготовление

- В большой сковороде или духовке растопите масло на среднем огне. Добавьте чеснок и зеленый лук и обжарьте еще минуту, пока не почувствуете их запах.
- Добавьте шпинат в сковороду и перемешайте. Накройте сковороду крышкой на 2–3 минуты.
- Затем добавьте укроп и мяту, немного соли и перемешайте. Шпинат должен сильно уменьшиться в объеме.
- Когда шпинат отдаст воду, пора готовить яйца! Сделайте 4 углубления, по одному в каждом углу сковороды.
- Разбейте яйца по одному в миску. Вылейте каждое яйцо в подготовленные углубления. Посыпьте их солью и перцем и накройте крышкой примерно на 2 минуты, пока белки яиц полностью не приготовятся, но желтки останутся жидкими.
- Пока яйца готовятся, приготовьте тосты из хлеба или лаваша.
- Снимите шакшуку с огня и полейте йогуртом.
- Подавайте в мисках с тостами или лавашем и наслаждайтесь!

