



## שקשוקה ירוקה

### מרכיבים

#### לבסיס השקשוקה:

- 500 גרם עלי מנגולד טרי
- 150 גרם תרד טרי
- רבע כוס כוסברה קצוצה
- רבע כוס עלי בזיליקום קצוצים
- 2 בצלים קצוצים
- 2 כפות שמן זית
- 4 ביצים

#### מרכיבים לרוטב:

- כף פלפל ירוק חריף קצוץ
- כפית כמון
- כפית פפריקה מעושנת
- 1/4 כפית זרעי כוסברה טחונים
- 100 מ"ל מים
- 60 מ"ל שמן זית
- כפית מלח
- חצי כפית פלפל שחור

#### לקישוט:

- שבבי צ'ילי אדום יבש
- מעט פפריקה מעושנת

### שלבי הכנה

1. חממו תנורבתכנית 4D ל-200 מעלות
2. שטפו את כל העלים הירוקים היטב וקצצו גס
3. העבירו שתי כוסות מהעלים הקצוצים יחד עם שאר מרכיבי הרוטב לבלנדר והפעילו עד שמתקבל רוטב חלק
4. טגנו במחבת או סיר המתאימים לתנור את הבצל בשמן הזית, עד להזהבה קלה והוסיפו את תערובת העלים הקצוצים
5. טגנו את התערובת עד אשר העלים הגירו את כל הנוזלים והנוזלים התאדו מהסיר
6. הוסיפו את הרוטב מעל תערובת העלים המוכנה וערבבו היטב
7. בעזרת כף צרו 4 גומות בתערובת ושברו ביצה לכל גומה, תבלו כל ביצה במעט פלפל שחור ומלח
8. הכניסו לתנור לכ-13 דקות או עד אשר הביצים עשויות לטעמכם
9. קשטו במעט שבבי צ'ילי אדום גרוס, פפריקה מעושנת ועלי שמיר

**בתאבון!**