

# SZYBKA SZAKSZUKA

---

Liczba porcji	Czas	Liczba kalorii	Białko	Węglowodany	Tłuszcze
<b>1 os.</b>	<b>25 min</b>	<b>408 kcal</b>	<b>20,2 g</b>	<b>46,7 g</b>	<b>17,3 g</b>

---

Dziś coś specjalnie dla fanów wytrawnych śniadań. Przepis na bardzo popularne danie, które podbiło media społecznościowe oraz menu wielu lokali. A mowa oczywiście o szakszuce! Ta potrawa ma naprawdę sporo wariantów – dzisiaj w wersji uproszczonej, ale wcale nie ustępującej smakiem.

## SKŁADNIKI

- 200 g passata pomidorowa
- 2 łyżeczki ulubione przyprawy
- ząbek czosnek
- 2 sztuki jaja
- 2 kromki chleb żytni razowy
- 40 g awokado
- garść liście bazylii

## PRZYGOTOWANIE

1. Do passaty wycisnąć ząbek czosnku, dodać przyprawy i wymieszać. Wylać passatę z przyprawami na naczynie żaroodporne.
2. Łyżką „wydrążyć” w passacie dwa kółka i wbić do nich jaja.
3. Następnie włożyć naczynie do piekarnika na około 15 min w 180 stopniach.
4. W tym czasie na kromkę chleba nałożyć awokado i rozsmarować.
5. Po wyjęciu szakszuki z piekarnika udekorować ją liśćmi bazylii.