

Αυγά shakshuka με λουκάνικο

Υλικά

- 5 αυγά
- 100g καραμανλίδικο λουκάνικο
- 80g κρεμμύδι ξερό
- 1 πιπεριά κόκκινη
- 100g φέτα
- **5g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **50g Pesto Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- **400g Mise en Place Σάλτσα Τομάτας Professional® (Κωδ. 55213)**
- **1 κ. γ. Πάπρικα Γλυκιά (Κωδ. 46836)**
- 0,5g κύμινο
- 1g μπούκοβο
- 20ml ελαιόλαδο
- 50ml νερό

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, κόβουμε τις πιπεριές σε λεπτές φέτες και το λουκάνικο σε φέτες, και με λίγο ελαιόλαδο σοτάρουμε σε βαθύ τηγάνι.
2. Προσθέτουμε τα μπαχαρικά μαζί με το Pesto Λιαστής Τομάτας και την Πάστα Σκόρδου, ανακατεύουμε και σβήνουμε με τη Σάλτσα Τομάτας Professional®.
3. Με ένα κουτάλι ανοίγουμε τρύπες στη σάλτσα και προσθέτουμε τα αυγά.
4. Κλείνουμε με καπάκι για 3-4 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.
5. Τέλος, προσθέτουμε προαιρετικά τη φέτα σπασμένη.