

Szakszuka

Z GRILLA!

ŻELIWNY WOK

Idealnie wypełnia miejsce
jednej kratki rusztu..

**SYCĄCE ŚNIADANIE,
OBIAD CZY KOLACJA**

Szakszuka to danie kuchni
bliskowschodniej, podstawowymi
składnikami są pomidory i jajka.



SKŁADNIKI NA SZAKSZUKĘ Z GRILLA

3-5 jajek

800 g pomidorów

2 cebule

3 ząbki czosnku

1 czerwona papryka

2 łyżeczki kuminu

1 łyżeczka słodkiej papryki

1 łyżeczka pikantnej

mieszanki przypraw lub

papryczka chilli

$\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu

sól do smaku

2 łyżki oleju



1 ZANIM ZACZNIESZ GRILLOWAĆ

przygotuj poszczególne składniki:

- Pomidory pokrój w grubą kostkę, jeżeli są bardzo wodniste możesz je trochę odcedzić z soku. Wiosną polecamy wykorzystać pomidory krojone z puszki, są dużo smaczniejsze.
- Cebulę pokrój w piórka, dla urozmaicenia możesz użyć czerwonej i białej.
- Czosnek pokrój w plasterki.
- Paprykę pokrój w grubą kostkę.
- Odmierz do miseczki przyprawy, sól i pieprz.

2 ROZGRZEJ WOK ŻELIWNY

i wlej olej, wrzuć cebulę i oprósz ją solą, podsmażaj aż się zeszkli mieszając co jakiś czas. W następnej kolejności dodaj paprykę i czosnek, a gdy papryka lekko zmięknie dodaj przyprawy. Przemieszaj i podgrzewaj przez chwilę, kiedy poczujesz intensywny zapach przypraw wlej pomidory. Możesz podkręcić trochę temperaturę, sos należy gotować tak długo, aż się zredukuje. W tym czasie podpiecz na grillu pieczywo.

3 NASZ TIP NA IDEALNE PLACKI

JKiedy sos jest na tyle gęsty, że po rozgarnięciu nie splywa, czas wbić jajka. Po wbiciu jajek nie będziesz już mógł zamieszać sosu dlatego zmniejsz moc palnika do minimum. Zrób w sosie wgłębienia i w każde z nich wbij po jednym jajku, oprósz solą i zamknij pokrywę grilla.

4 SMACZNEGO

W zależności od pogody jajka będą potrzebować 8-12 minut. Kiedy białko jajek jest ścięte, a żółtko nadal płynne to znak, że jajka są gotowe. Podawaj od razu po przygotowaniu, z grillowanym pieczywem i pokruszonym serem feta. Całość skrop sokiem z cytryny i posyp posiekaną natką pietruski, kolendry lub bazylią.

ŻELIWNY WOK BARON™ I SOVEREIGN™

INDEKS: 69617

Żeliwny wok został zaprojektowany specjalnie z myślą o modelach grilli gazowych Broil King Baron i Sovereign. Idealnie wypełnia miejsce jednej kratki rusztu. Umieszczając go nad mocnym palnikiem, uzyskasz wysoką temperaturę. Wok posiada otwór na uchwyt wielofunkcyjny, co zapewnia proste wyjmowanie i wkładanie rozgrzanego woka.



“Akcesoria do grillowania”

UCHWYT WIELOFUNKCYJNY

INDEKS: 60745

Służy do podnoszenia rusztów Broil King oraz akcesoriów, takich jak wąski wok do grillowania, wąska brytfanna perforowana, zestaw do szaszłyków oraz żeliwnych woków. Dzięki niemu bezpiecznie wyjmiesz wszystkie rozgrzane akcesoria. Może również posłużyć jako skrobak do czyszczenia nadmiaru tłuszczu na ściankach grillu.





**ZASKOCZ RODZINĘ
SZAKSZUKĄ
PRZYGOTOWANĄ
NA GRILLU.**

**WIĘCEJ PRZEPISÓW
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)**

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time