



JAJKA Z HARISSĄ

posypane dukkah

20 MINUT

2

WEGETARIAŃSKIE

ŁATWE

SKŁADNIKI

DUKKAH

1 łyżka kuminu w ziarnach
1 łyżka kolendry w ziarnach
3-4 łyżki uprażonych ulubionych orzechów
½ łyżeczki soli

JAJKA

2-3 jajka "zerówki"
1-2 łyżeczki harissy Jasmeen
2 łyżki oliwy z oliwek Jasmeen

DO PODANIA

dobrze pieczywo
hummus
ulubione warzywa

Jajka z harissą posypane dukkah

Dobrze jest rozpocząć tydzień pysznym i pożywnym śniadaniem. Proponujemy jajka z harissą posypane dukkah z przepisu [Samar Khanafer](#).

Zaczynamy od przygotowania dukkah. Podprażamy 2-3 minuty na suchej patelni ziarna kolendry oraz kuminu. Następnie delikatnie rozgniatamy je w młynku wraz z wcześniej podprażonymi orzechami oraz solą. Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek, następnie rozbijamy jajka i smażymy je na dość mocnym ogniu. Pod koniec zmniejszamy ogień, delikatnie łyżeczką rozkładamy harrisę i przykrywamy całość na 2-3 minuty. Tak usmażone jajka podajemy na odpieczonym w tosterze pieczywie posmarowanym hummusem. Całość posypujemy dukkah i podajemy z ulubionymi warzywami.

← zobacz wcześniejszy przepis



POLITYKA PRYWATNOŚCI

LEVANT.PL

SKLEP.SMACZNEGO.PL

Strona korzysta z plików cookie w celu realizacji usług zgodnie z [Polityką Prywatności](#)

Rozumiem