БУЛЬВАР

Ситний літній сніданок з яєць. Рецепт шакшуки

16 червня, 12.41 Этот материал также можно прочитать на русском

Шакшуку подають гарячою
Фото: depositphotos.com

Український ресторатор Володимир Ярославський в Instagram поділився рецептом страви близькосхідної кухні – шакшуки.

"Обожнюю ароматні, смачні та ситні сніданки з яєць. А на природі – це взагалі кайф", – зазначив кулінар.

РЕКЛАМА

Інгредієнти:

- 5–6 яєць;
- 150 г цибулі;
- чотири зубчики часнику;
- два болгарські перці;
- три томати;
- зіра (кумін), паприка, чорний перець;
- зелень кінзи та цибулі, петрушка;
- хліб, грецький йогурт та хумус для подачі

Приготування

Головний секрет ідеальної шакшуки полягає в приготуванні густого, насиченого спеціями овочевого соусу (матбухи) та делікатному тушкуванні яєць так, щоб білок повністю схопився, а жовток залишився рідким.

1. Томати бажано бланшувати або підпекти, щоб зняти шкірку. Болгарський перець бажано обпалити і зняти шкірку. Вдома можна запекти у духовці під грилем.
2. Обсмажити цибулю до появи кольору. Додати часник, прогріти й кинути порізані томати. Протушкувати 10–15 хвилин, щоб томати стали солодкими. Додати посічені перці, сіль, зіру, підкопчену паприку та чорний перець і доводити до смаку. Можна додати ще гострого перцю для характеру страви.
3. Зробити заглиблення в соусі та викласти яйця. Та підсмажити так, щоб жовток лишався сирим.
4. Хліб підсушити, нарізати багато зелені. Подавати готову шакшуку з грецьким йогуртом, кнелями хумусу та посипати свіжою кінзою. Можна додати зелень цибулі.

Автор
Вікторія Вороніна

Поділитися

рецепт | яйця | Володимир Ярославський

РЕКЛАМА

Гроші впадуть з неба після того, як прочитаєш це

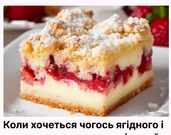
Якщо з'явилися варикозні вени або синюшні вузли, застосуйте це

recreativ

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ

Змішайте ці спеції з яйцем – і кабачки розметуть зі столу за кілька хвилин. Рецепт
16 червня, 12.24 БУЛЬВАР

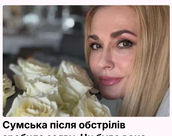
Шарлотка "Хвилинка". Рецепт швидкої випічки
16 червня, 11.00 БУЛЬВАР



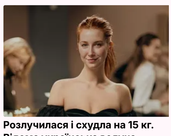
Коли хочеться чогось ягідного і кремового до чаю, спечіть цей пиріг. Рецепт нашвидкуруч
15 червня, 22.16 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР

Змішайте ці спеції з яйцем – і кабачки розметуть зі столу за кілька хвилин. Рецепт
16 червня, 12.24 БУЛЬВАР



Сумська після обстрілів зробила заяву. Чи буде вона їхати з Києва?
16 червня, 12.00 БУЛЬВАР



Розлучилася і схудла на 15 кг. Відома українська ведуча похизувалася стрункою фігурою. Фото
16 червня, 11.48 БУЛЬВАР

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

1. Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це
6469
2. "Купка маразматиків і стара повія". Як Нейолова "зіпсувала некролог", прийнявши орден від Путіна
4894
3. **"До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою". Найгучніші романи Чапкіса**
4012
4. **Гордон висміяв російську блогерку, яка стала найвпливовішою людиною в РФ**
2292
5. 39-річний Клопотенко – уже не холостяк. Що відомо про дружину й коли чекати на поповнення. Фото
2138

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Ситний літній сніданок з яєць. Рецепт шакшуки
16 червня, 12.41

Змішайте ці спеції з яйцем – і кабачки розметуть зі столу за кілька хвилин. Рецепт
16 червня, 12.24

Сумська після обстрілів зробила заяву. Чи буде вона їхати з Києва?
16 червня, 12.00

Розлучилася і схудла на 15 кг. Відома українська ведуча похизувалася стрункою фігурою. Фото
16 червня, 11.48

"Аріанні – щасливої долі". Харлан народила доньку й замилувала першим сімейним фото
16 червня, 11.07

Шарлотка "Хвилинка". Рецепт швидкої випічки
16 червня, 11.00

Трамп, який висміював шлюб Макронів, зустрівся з ними і знову почав давати поради. Відео
16 червня, 10.36

"У літаку розбився Путін?" Притула попередив, що українцям днями варто чекати хороших новин
16 червня, 09.26

Сини мера Львова – за кордоном. Яке запитання про дітей роздратувало дружину Садового. Відео
16 червня, 00.40

Усик розповів подробиці своєї зустрічі з Трампом в Овальному кабінеті. Фото
15 червня, 23.52

Більше новин

БЛОГИ

Вадим Крищенко
У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулась із Сибіру мати-"бандерівка"

Юрій Рибчинський
Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

Олена Курбанова
Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

Анна Маляр
Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

Олександр Ягольник
100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осіли у чиновницьких кишенях

Більше свіжих блогів

© 2026. Всі права захищені Designed by Kiselev

Всі матеріали, які розміщені на цьому сайті з посиланням на агентство "Інтерфакс-Україна", не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі, крім як з письмового дозволу.

Усі опубліковані фотоматеріали Depositphotos.ua не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі без письмового дозволу компанії.

Матеріали, позначені піктограмами PR, "Інновація", "Думка", "Персона", "Актуально", "Вибори" та "Вплив", публікуються на правах реклами.

Комерційні матеріали можуть розміщуватися у розділі "Пресрелізи". У випадках суспільної значущості публікація в цьому розділі допускається і на безоплатній основі.

Вебсайт "Інтернет-видання "ГОРДОН", ідентифікатор в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа: R40-05269

вул. Професора Підвисоцького, 6-В, м. Київ, Україна, 01103

Призначено для осіб, старших за 21 рік