



### Шакшука (3-4 порції)

#### Інгредієнти:

- томатна паста – 70 г (3 ст. ложки)
- яйця – 4 шт.
- цибуля ріпчаста – 120 г (1 середня цибулина)
- солодкий перець – 150 г (1 шт.)
- часник – 6 г (2 зубчики)
- оливкова олія – 20 мл (1,5 ст. ложки)
- вода – 120 мл
- паприка мелена – 5 г (1 ч. ложка)
- зіра – 2 г (½ ч. ложки) за бажанням
- сіль – 4 г
- чорний перець – за смаком

Цибулю та перець нарізати й обсмажити на олії 5-7 хвилин. Додайте часник, томатну пасту, воду та спеції. Тушкувати 7 хвилин. Зробіть поглиблення, розбийте яйця й готуйте під кришкою 5-8 хвилин.



### **Чілі кон карне (4 порції)**

#### **Інгредієнти:**

- яловичий фарш – 500 г
- червона квасоля консервована – 400 г
- томатна паста – 80 г
- цибуля – 150 г
- часник – 10 г
- перець чилі – 5–10 г (1-2 ч. ложка)
- паприка – 5 г (1 ч. ложка)
- кумін – 3 г
- вода – 250 мл
- олія – 20 мл
- сіль – 5 г (1 ч. ложка)

Фарш обсмажити з цибулею та часником, додати пасту, квасолі, воду та спеції. Тушкувати приблизно 30 хвилин до загущення.