



SHAKSHUKA A CHLIEB PIADINA

OD COOLINARI.SK, NAPÍSAI KAMIL A MIŽU

Na shakshuku a chlebové placky piadina budete potrebovať:

SHAKSHUKA

4 väčšie zrelé paradajky, zelenú, červenú a žltú paradajku, 2 cibule, 1 chilli papričku, lyžičku rasce, lyžičku sladkej červenej papriky, 3 vajcia, 2 strúčiky cesnaku, hrst petržlenovej vňate, čerstvo mleté čierne korenie, soľ, olivový olej extra virgin

PIADINA

2 lyžičky sušených kvasníc, 2 lyžičky cukru, 75 ml vody, 500 g hladkej múky, 2,5 lyžičky soli, 1 lyžička olivového oleja, 250 ml sódy

A TAKTO NA TO:

SHAKSHUKA: Nakrájanú cibuľu osmažte na troche olivového oleja. Pridajte nasekaný cesnak a rascu, orestujte. Prihodte aj mletú červenú papriku, pozor aby ste ju nespálili. Po chvíľke pridajte chilli, nasekané paradajky a všetky tri druhy papriky. Duste podobne, ako naše lečo. Ak chcete mať viac omáčky po čase podlejte trochou horúcej vody. Osoľte a okoreňte. Asi po polhodine rozklepnite do shakshuky vajíčka, nemiešajte a dajte do rúry vyhriatej na 180 stupňov na asi 5 až 7 minút, dokým nebudú vajíčka hotové. Na záver posypte nasekanou petržlenovou vňaťou.

PIADINA: Kvasnice a cukor vsypte do misy s vodou. Nechajte 5 minút a premiešajte, aby sa kvasnice rozpustili. Vo veľkej mise zmiešajte múku a soľ. Do stredu spravte jamku a vlejte do nej rozpustené kvasnice, olej a 150 ml sódy. Zmiešajte a vytvorte jemne vlhké cesto. Preložte na pomúčenú dosku a mieste kým cesto nie je pružné a hladké. Preložte do čistej misy, prikryte utierkou a nechajte kysnúť na teplom mieste hodinu a pol. Zdvojnásobí svoj objem. Potom premiešajte a nechajte ešte desať minút odpočívať. Cesto rozdeľte na 8 rovnakých častí a vytvarujte placky o veľkosti asi 15 cm s hrúbkou asi 1 cm. Panvicu poriadne rozohrejte, asi 10 minút na strednom plameni. Placky opekajte 5 minút z každej strany. Keď ich kladiete na panvicu pritlačte ich, aby sa nevytvárali bubliny. Hotové placky ukladajte na seba a prikryte čistou utierkou. Hotové placky podávajte s shakshukou, trhajte ich a namáčajte do tohto fantastického letného jedla.

