**Szakszuka na patelni Woll - jak ją przygotować?**

**Szakszuka to wyjątkowo aromatyczne danie pochodzące z Tunezji, które doskonale sprawdzi się na śniadanie. Sprawdź jak powinna zostać przygotowana <strong>szakszuka na patelni Woll</strong>!**

**Aromatyczna szakszuka na patelni Woll**

To danie, które niedawno zawładnęło polskimi kuchniami oraz kulinarnymi blogami i kontami w social mediach. Tunezyjska szakszuka zyskuje na coraz większej popularności!

**Czym tak naprawdę jest szakszuka?**

Szakszuka, która w dosłownym tłumaczeniu oznacza po prostu mieszankę, to jak już wspominaliśmy - bardzo aromatyczne i dobrze przyprawione danie, które pochodzi z Bliskiego Wschodu oraz Afryki Północnej. Głównymi składnikami szakszuki są warzywa. Przede wszystkim pomidory, papryka, jajka, a także cebula oraz odpowiednio dobrane przyprawy, takie jak kumin czy kolendra.

**Szakszuka na patelni Woll - jak ją przygotować?**

Daniem, które doskonale sprawdzi się na śniadanie (lecz także na kolację) jest tytułowa szakszuka. [Szakszuka na patelni Woll](https://na-talerzu.pl/3751/tunezyjska-szakszuka-i-test-patelni-tytanowej-woll/?cn-reloaded=1&amp;amp;cn-reloaded=1) jest naprawdę prosta i szybka w przygotowaniu. Potrzebne Ci będą: cebula, czosnek, czerwona papryka, pomidory malinowe, cukier, kumin, słodka i wędzona papryka w proszku, woda, oliwa, sól, a także kolendra bądź natka pietruszki. Jeśli chcesz dowiedzieć się jak taką szakszukę przygotować krok po kroku, zajrzyj na bloga Na Talerzu, gdzie pojawił się szczegółowy przepis!