



## شكشوكة السجق المصري

زمن التحضير: 40 دقيقة

### المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 500 جرام سجق مصري (مقطع صغير)
- 2 ثمرة بصل (مقسمة إلى أرباع)
- 2 فص ثوم (مفروم)
- 1 ثمرة فلفل أصفر (مقطع الي شرائح رفيعه و طويله)
- 1 ثمرة فلفل أحمر (أو فلفل أخضر – مقطع الي شرائح رفيعه و طويله)
- 2 ثمرة طماطم (مقشرة ومقطعة مكعبات)
- 1 ملعقة كبيرة صلصة طماطم (مذاب في 1/2 كوب من الماء الدافئ)
- صوص تباسكو (اختياري)
- 2 ملعقة كبيرة بقدونس (مفروم فرماً ناعماً)
- 5 بيضات
- ملح وفلفل

### طريقة التحضير :

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180.
2. يسخن زيت الزيتون في مقلاة ويضاف السجق ليقلى بشكل سريع و يخرج بمجرد أن يبدأ لونه في التحول إلى اللون البني. يوضع السجق على مناشف ورقية للتخلص من الزيوت الزائدة.
3. تترك نفس المقلاة على نار متوسطة ويقلب البصل والثوم والفلفل الملون فيها. يطهى حتى يصبح طرياً (لمدة حوالي 8 دقائق). تضاف مكعبات الطماطم و صلصة الطماطم المذابة والملح والفلفل وصوص التباسكو.
4. يوضع السجق مرة أخرى ويقلب وتترك جميع المكونات حتى تنضج لمدة 5 دقائق على نار متوسطة ثم يضاف البقدونس المفروم عند التقلية الأخيرة قبل إزالة المزيج من الحرارة.

5. توضع الشكشوكة في بيركس (حوالي 20×20 سم) أو صينية فرن عميقة وتنشر جميع المكونات بالتساوي. اصنع 4 أو 5 حفر في المزيج بحيث تبعد كل حفرة عن الأخرى حوالي 3 سم، ثم تكسر بيضة في كل حفرة.
6. توضع الشكشوكة في منتصف الفرن لمدة 20 دقيقة أو حتى ينضج البيض. تزين بالبقدونس المقطع وأوراق النعناع وتقدم ساخنة مع الخبز البلدي أو الشامي.