KIKKOMAN

Szakszuka w stylu meksykańskim

Czas ogółem **15 min** **5 min** Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.617 kJ / 625 kcal

Tłuszcz: **24,4 g** Białko: **28,4 g**
Węglowodany: **67,3 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

1 łyżka	oliwy
2	liście laurowe
1 łyżeczka	mielonej kolendry
2	ziarna ziela angielskiego
0,5	cebuli
0,5	papryczki chili
4	soczyste pomidory
2 łyżeczki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
250 g	ugotowanej czerwonej fasoli
2	jajka

Dodatkowo:

	świeża kolendra
1	awocado
1	bagietka
1 łyżeczka	czarnego sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Oliwę rozgrzej na patelni i zeszklij pokrojoną w piórka cebulę. Dodaj pokrojone w kostkę pomidory, posiekaną papryczkę chili, mieloną kolendrę, liście laurowe i ziele angielskie. Podsmażaj przez około 5 minut.

Krok 2

Dodaj fasolę i sos sojowy. Duś przez kolejne 5 minut. Na wierzch wbij jajka. Zmniejsz ogień i przykryj patelnię pokrywką. Duś, aż zetną się białka jajek.

Krok 3

Przed podaniem posyp sezamem. Podawaj z awokado, świeżą kolendrą i bagietką.