



רכיבים:

- 1 בצל גדול, קצוץ 1 פלפל אדום, חתוך לקוביות 1 פלפל חריף, חתוך לקוביות (הכמות לפי רמת החריפות הרצויה)
- 6 עגבניות אדומות גדולות, חתוכות לקוביות
- 1 כף גדושה פפריקה מרוקאית (פפריקה בשמן)
- 4 שיני שום, קצוצות
- 1 כפית כמון שטוחה
- $\frac{1}{2}$ כפית קימל, טחון (לא חובה)

מלח

קורט סוכר

ביצים לפי מספר הסועדים

.

אופן ההכנה:

1. יוצקים $\frac{1}{4}$ כוס שמן למחבת גדולה ומטגנים את הבצל הקצוץ, עד שנהייה שקוף.

2. מוסיפים את השום והפלפלים וממשיכים לטגן יחד למשך 3-4 דקות נוספות.

3. מוסיפים את העגבניות ומבשלים על להבה בינונית, עד שרוב הנוזלים מתאדים.

4. מתבלים, טועמים ומתקנים תיבול לפי הטעם.

5. שוברים את הביצים ויוצקים אותן זו לצד זו על השקשוקה. מכסים את המחבת ומבשלים עד שהביצים מוכנות.