שקשוקה חצילים.

רכיבים:

2 חצילים
¼ כוס שמן זית
4 שיני שום, פרוסות דק מאוד
1-2 פלפלים חריפים, מטוגנים וקלופים
2 עגבניות, קלופות, קצוצות ומסוננות מנוזלים
12-8 ביצים
מלח ופלפל שחור גרוס
¼ כוס פטרוזיליה, קצוצה
¼ כוס כוסברה, קצוצה
שמן זית לזילוף

אופן ההכנה:

1. קולים חצילים על האש עד שהקליפתם נחרכת. מסירים את הקליפה.

2. מחממים שמן זית בסיר רחב ושטוח או במחבת גדולה ומטגנים בה שום ופלפלים החריפים (עד שעולה ריח).

3. מוסיפים את החצילים הקלויים ומטגנים במשך דקה.

4. מוסיפים עגבניות קצוצות ומאדים חצי מכוסה במשך 5 דקות.

5. מוסיפים ביצים ומתבלים במלח ופלפל שחור. מכסים את המחבת ומבשלים 2 דקות. מסירים את המכסה ומבשלים עוד 2 דקות.

6. מפזרים את עשבי התיבול הקצוצים, מזלפים שמן זית ומגישים.