



Шакшука

1. Нагрейте 2 с.л. зехтин на средна температура в широк тиган и в него задушете 1-2 нарязани на ситно скилидки чесън.
2. Добавете 2 с.л. доматино пюре, 0.5 ч.л. сол и 2 големи чушки, нарязани на парчета. Разбъркайте добре и гответе докато чушките омекнат – около 10 минути.
3. Сложете **1 с.л. Harissa Spice mix** и разбъркайте.
4. Добавете 700-800 г пресни домати, нарязани на ситно (или 2 кутии) и гответе 10 минути, докато се сгъстят. Посолете.
5. Направете 8 гнезда в сместа и в тях чукнете по едно яйце. Похлупете с капак и гответе докато белтъците се втвърдят, а жълтъците са още течни – около 4-5 минути.
6. Сервирайте поръсени със ситно нарязан магданоз или пресен кориандър.

Пиле с бамя

1. В тенджера/тиган с дебело дъно в малко мазнина запечатайте подправени със сол и черен пипер 4 парчета пиле от двете страни.
2. Извадете пилето, добавете още малко мазнина и задушете 1 глава лук, нарязана на ситно. Добавете 2 скилидки чесън и гответе 2-3 минути.
3. Сложете 4 с.л. доматино пюре, **2 с.л. Harissa Spice mix** и 1 ч.ч. вода, разбъркайте и гответе 5 минути.
4. Върнете пилето в тигана, сипете 0.5 литра топла вода и гответе 15 – 20 минути.
5. Изстискайте един лимон и го добавете заедно със ситно нарязан магданоз.
6. Сложете 250 г замразена бамя и гответе още 10 – 15 минути (ако използвате прясна бамя сложете я 10 минути по-рано и преди това я накиснете 30 минути във вода с малко оцет).
7. Сервирайте с кус кус или хляб.