

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

# Χωριάτικα αυγά με κεφτεδάκια λαχανικών



# Χωριάτικα αυγά με κεφτεδάκια λαχανικών

**ΜΕΡΙΔΕΣ: 4 ΧΡΟΝΟΣ: 35'**

Χρειάζεστε μόνο ένα σκεύος και μερικά απλά υλικά για να δημιουργήσετε ένα πεντανόστιμο γεύμα για κάθε στιγμή της ημέρας.

## **ΥΛΙΚΑ:**

40 κεφτεδάκια λαχανικών HUVUDROLL (640g)

2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

2 κόκκινες πιπεριές, ψιλοκομμένες

2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

2 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα

1/2 κ.γ. πιπέρι καγιέν

1 κ.γ. ζάχαρη

1 κ.γ. κύμινο

1 κονσέρβα ντομάτες αποφλοιωμένες

Χυμό από 1 λάιμ

Αλάτι και πιπέρι

4 αυγά

Λίγο κόλιαντρο και σχοινόπρασο κομμένα

Ψωμί σίκαλης (ή άλλο τύπο ψωμιού)

## **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1. Σε ένα τηγάνι, τσιγαρίστε τα κρεμμύδια, τις κόκκινες πιπεριές και το σκόρδο και μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα.

2. Προσθέστε όλα τα μπαχαρικά και τις ντομάτες. Χωρίστε τις ντομάτες σε μικρότερα κομμάτια με ένα κουτάλι. Αφήστε τα υλικά να βράσουν για 5-10 λεπτά και ρίξτε αλάτι και πιπέρι.

3. Τηγανίστε τα κεφτεδάκια λαχανικών ακολουθώντας τις οδηγίες στη συσκευασία.

4. Χαμηλώστε τη φωτιά στη μικρότερη ένταση και προσθέστε τα κεφτεδάκια στη σάλτσα ντομάτας. Ανακατέψτε τα όλα μαζί και κάντε 4 ανοίγματα στη σάλτσα. Ρίξτε ένα αυγό μέσα σε κάθε άνοιγμα. Σκεπάστε το τηγάνι με ένα καπάκι για 5-10 λεπτά, μέχρι να μαγειρευτούν τα αυγά.

5. Απομακρύνετε το τηγάνι από τη φωτιά και πασπαλίστε με φρέσκο κόλιαντρο και σχοινόπρασο. Σερβίρετε με ψωμί σίκαλης.

