

HASŁO	szakszuka
DEFINICJA	«danie kuchni bliskowschodniej, popularne zwłaszcza w Izraelu, składające się z jajek smażonych na gęstym sosie z pokrojonych pomidorów, papryki i cebuli lub innych warzyw, zwykle podawane jako śniadanie»
INFORMACJA GRAMATYCZNA	<i>rzecz. ż, lp D. szakszuki, Ms. szakszuce, lm M. szakszuki</i>
PRZYKŁADY UŻYCIA	<i>Ja robię szakszuke, gdy na śniadaniu mam gości – sos robię wieczorem, a rano tylko zapiekam w nim jajka</i> (www.poezja-smaku.pl). <i>Na przygotowanie szakszuki skusiłam się kilka dni temu</i> (blogi.mojegotowanie.pl). <i>Na dzisiejsze leniwe śniadanie mistrzów proponuję szakszuke</i> (filozofiasmaku.blogspot.com). <i>Z menu wybrałyśmy dwie szakszuki – tradycyjną z pomidorami i papryką (14 zł) i zieloną, ze szpinakiem (15 zł)</i> (loca-love.pl). <i>W Izraelu jest wiele restauracji serwujących śniadania, oczywiście na czele z królową tego posiłku – szakszuka</i> (dzieckowdrodze.com).
DODATKOWE INFORMACJE	<arab. <i>shakshouka</i> , dosł. 'mieszanina'>
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
ODSYŁACZE	burger, caprese, chorizo, czekadełko, dip, dipówka, frittata, halloumi, homing, hummus, laksa, pad thai, ramen, tahini, tempura , tom yum, wasabi, wrap
DATA	Rejestracja hasła: 10.03.2016, 11.37, ostatnia aktualizacja hasła: 07.01.2017, 22.12
AUTOR	Jan Burzyński
REDAKTOR	Paweł Ciach