



# Ojja tunisienne aux merguez et aux œufs

Par La Popotte sans chichis



## Ingédients

1 pot de sauce tomate du commerce

1 poivron vert

6 merguez

4 œufs

Sel

Poivre

Huile d'olive

Paprika

Curcuma

Coriandre

Piment doux

Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive bien chaude, faire revenir votre oignon et votre oignon.

(Personnellement, je me suis servie d'un pot de sauce tomate faite maison donc je n'ai pas eu besoin de faire cette étape)

Ajoutez votre poivron coupé en lanières. Ajoutez vos merguez coupées petites bouts.

Une fois tous ces ingrédients cuits, incorporez votre sauce tomate et laissez mijoter 5 min.

Cassez vos œufs et laissez mijoter à couvert jusqu'à ce que le blanc soit cuit.

Servir aussitôt.