

סלט פצפוצי אורז ורוטב צ'ילי מתוק



רכיבים

- עגבנייה
- מלפפון
- שן שום
- בצל
- 1/2 2/1 כוס צנוברים
- 1/2 2/1 כוס שקדים
- כוסות פצפוצי אורז
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק כשר לפסח

הכנה

1. מתחילים דווקא בצנוברים (ניתן להמיר את הצנוברים בשקדים או גרעיני חמניות קלופים, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון): מחממים מחבת גדולה וקולים בה את הפיצוחים עד להזהבה. מסירים מהאש ומעבירים לקערה גדולה.
2. מוסיפים את כל החומרים ומערבבים. הרוטב אינו צריך "להטביע" את הסלט אלא רק לספק לו טעם. הרעיון הוא לשמור את הפצפוצים פריכים ולא רטובים. טועמים, ורק אם מרגישים שחסר טעם מוסיפים עוד קצת רוטב.

4 servings 4