



רכיבים

- כף שמן זית
- חבילה רסק עגבניות
- כף אבקת שום
- כף סוכר לבן
- כף מלח
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מחממים כף שמן בסיר, מוסיפים חבילה שלמה של רסק עגבניות ומערבבים,
2. ממלאים פעמיים את חבילת הרסק במים ומוסיפים לסיר תוך כדי ערבוב.
3. מוסיפים כף אבקת שום, כף סוכר, כף מלח, כפית פלפל שחור (מי שאוהב חריף יכול לשים כף).
4. מערבבים את המצרכים ומביאים לרתיחה.
5. מנמיכים את האש, מכסים את הסיר לכ-20 דק'.

30 דקות

4 servings 4