

סלט פלפלים קלויים



רכיבים

- פלפל ירוק
- פלפל צהוב
- פלפל אדום
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- קוביות בזיליקום מיובש
- 1/3 3/1 כוס חומץ
- בזיליקום טריים, לקישוט

הכנה

1. שוטפים את הפלפלים, חוצים אותם ומוציאים את הגרעינים. חותכים לרצועות ברוב 2 ס"מ.
2. מחממים היטב את השמן במחבת עמוקה (אפשר לבדוק את חום השמן ע"י הכנסת פרוסת גזר למחבת - אם הוא מוציא בועות, סימן שהשמן מספיק חם).
3. מטגנים את הפלפלים במחזורים קטנים (כל צבע פלפל בנפרד) ומערבבים עד שמתקבלים סימני חריכה על הפלפלים משני הצדדים.
4. מוציאים לצלחת עם נייר סופג.
5. מפוררים תיבוליות למחבת עם השמן ומערבבים היטב עד המסתן. מוסיפים את כל הפלפלים המטוגנים לדקה נוספת. מערבבים ומוציאים עם כף מחוררת, לכלי פיירקס להגשה.
6. מוסיפים את החומץ, מערבבים ומקשטים בעלי בזיליקום טריים חתוכים לרצועות דקות.
7. מצננים ומכניסים למקרר לקירור מלא ל-120 דקות לפחות (לספיגת טעמים).
8. מגישים קר.

150 דקות

4 servings 4