

סלט חצילים מעולה



רכיבים

- חציל
- בצל גדולים קצוצים
- פלפל אדום קצוצות
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף שמן זית
- לפי הטעם מלח לפי הטעם

הכנה

1. מרככים את החצילים בתנור בחום של 180 מעלות.
2. לאחר שהחצילים התרככו יש להוציא מהתנור לקירור.
3. מקלפים את קליפת החציל ואת תוכן החציל יש לקצוץ עם סכין על קרש חיתוך.
4. בסיר עם שמן שמים את הבצלים והגמבות כשהם קצוצים ומשחימים אותם על אש בינונית.
5. מוסיפים פפריקה מתוקה, פפריקה חריפה ומלח לפי הטעם ומערבבים, משאירים על אש נמוכה למשך 15 דקות תוך כדי עירבוב מדי פעם.
6. -מוסיפים את החצילים הקצוצים לתערובת ומערבבים למשך דקה דקה וחצי ומורידים מהאש.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕