



רכיבים

- עגבניות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם שמן זית

הכנה

1. חוצים עגבניות לאורך (אם הן עגולות סתם חוצים). כמה עגבניות? כמות שתכסה את תבנית האפייה השטוחה הגדולה של התנור. קחו בחשבון שבעת הקלייה העגבניות מצטמקות, אז כמה שיותר יותר טוב, אבל רק בשכבה אחת.
2. מרפדים את התבנית הגדולה והמלבנית של התנור בנייר אלומיניום ומניחים עליה בצפיפות את העגבניות החצויות, עם החלק החתוך כלפי מעלה.
3. ממליחים (במלח גס) ומפלפלים די בנדיבות. מזליפים שמן זית, אבל לא הרבה: משהו כמו חמש-שש כפות לכל התבנית.
4. אופים 45 דקות בחום של 200 מעלות, עד שהעגבניות מצומקות וכמה מהן אפילו מתחילות להיחרך בשוליהן.
5. מוציאים מהתנור, מצננים מעט ומקלפים מנייר האלומיניום (חלק מהעגבניות נדבקו, אבל הקילוף קל וכיפי). אם רוצים להשתמש מיד אחלה. אם לא, מניחים בצנצנת ומכסים בשמן זית. העגבניות יישמרו בשמן במקרר עד חודש.

60 דקות 🕒

4 servings 4 🍴