

סלט חצילים ברוטב



רכיבים

- חציל פרוס או חתוך לקוביות
- בצל קצוץ
- פלפל אדום חתוכה לרצועות
- עגבניות שרי חתוכה לרצועות
- כף רסק עגבניות
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- זר פטרוזיליה קצוצה
- כוס שמן קנולה
- כוס מים

הכנה

1. לטגן את החצילים, לספוג ולהניח בצד להצטנן.
2. לטגן את הבצל, להוסיף את הגמבה והעגבניה, לערבב ולטגן כ- 2 דקות
3. להוסיף את הרסק והתבלינים ולערבב.
4. להוסיף כוס מים, לערבב כ- 2 דקות ולהוריד מהאש .
5. להוסיף את הפטרוזיליה ולערבב.
6. לסדר שכבות של חצילים ובין שכבה לשכבה לפזר מהרוטב.

45 דקות ⌚

64 servings 64 ⊕