

## מטבוחה - סלט עגבניות מבושל מרוקאי



### רכיבים

- עגבנייה טריות, חלוטות במים
- שיני שום כתוש כתוש
- כפית מלח
- 1/2 2/1 פלפל אדום
- 1/2 2/1 כף פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור
- כפית סוכר לבן

### הכנה

1. לקלף את קליפת העגבניות ולהניח בסיר, יחד עם שום כתוש, מלח והגמבה. אם אוהבים אפשר לשים גם 2 פלפלים שרופים חתוכים.
2. להביא לרתיחה על להבה בינונית ולמעוך את העגבניות מדי פעם.
3. כשהנוזלים מגיעים לתחתית, להנמיך את האש ולהוסיף את הפפריקה, שמן, פלפל וסוכר.
4. לערבב מדי פעם עד שנהיה סמיך, לטעום ולהוסיף מלח, אם חסר. \*ניתן להמיר את העגבניות הטריות בפחית עגבניות משומרות ואת הפפריקה המתוקה בחריפה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

30 דקות

8 servings 8