רוטב קרם פלפלים לסטייק (מעולה)

בישולים

רכיבים

- פלפל אדום בינוניות ועסיסיות
- שיני שום קלופות
- כף חומץ בלסמי
- כפות דבש
- 1/2 1/2 כוס שמן זית איכותי
- קורט פלפל שחור
- כף טבסקו לא חובה
- קורט מלח

הכנה

1. מכניסים לכלי חסין אש את שיני השום ויוצקים עליהם מעט שמן זית.
2. שוטפים את הפלפלים, מיבשים היטב ומושחים אותם בשמן זית טוב מכל הצדדים, מניחים בכלי כשהם מונחים על העוקץ ומכסים ברדיד אלומיניום .
3. מכניסים לתנור לחום של כ-200 מעלות למשך כ-25 דקות (יש להזהר לא לשרוף את הפלפלים אלא רק להשחים).
4. מוציאים את הכלי מהתנור ומעבירים את הפלפלים מיד לשקית ניילון אטומה ל-15 דקות כדי שהקליפה תתקלף בקלות.
5. מקלפים את הפלפלים ומכניסים אותם (ללא הגלעינים) ואת שיניי השום למעבד מזון.
6. מוסיפים פלפל שחור, מלח, חומץ ודבש ומפעילים את מעבד המזון, ומוסיפים לאט לאט את יתרת השמן עד שמתקבלת סמיכות רצויה (לא נוזלי).
7. אפשר להוסיף כף טבסקו להוספת מעט חריפות (לא חובה).
8. מאחסנים בכלי זכוכית מעוקר.

8 servings 8