

סלט מרמומה טוניסאי



רכיבים

- עגבנייה אדומות ורכות
- ראש שום כתוש
- פלפל אדום חריף
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- כפות שמן קנולה

הכנה

1. מכניסים את העגבניות לתוך קערה עם מים חמים כדי לרכך את קליפת העגבניות. לאחר הריכוך, מקלפים את העגבניות, חותכים לקוביות ושמים בסיר על אש בינונית עד שכמעט כל הנוזלים התאדו.
2. מקלפים וכותשים ראש שום ומוסיפים לסיר. מערבבים.
3. מפזרים פפריקה מעל, מערבבים וממשיכים בבישול העגבניות.
4. מוסיפים מלח לפי הטעם ואז את השמן. מערבבים עוד קצת, ומכבים את האש.
5. צולים בתנור את הפלפלים החריפים עד שצבעם משתנה לחום, מוציאים את הפלפלים וסוגרים בנייר כסף עד שהקליפה תתרכך.
6. לאחר שהפלפלים התקררו, קולפים אותם, מוציאים את הגרעינים וחותכים לרצועות קטנות.
7. מוסיפים לסלט העגבניות החם, מערבבים ומגישים. בתיאבון!

30 דקות

8 servings 8