בישולים

מטבוחה פטנט שמכינים ברגע

רכיבים

- שיני שום פרוסות
- 1/2 1/2 פלפל אדום חריף קצוץ
- 1/4 1/4 כוס שמן זית
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- צנצנת רוטב עם פלפלים שקשוקה
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית סוכר לבן
- כפית מלח גדושה

הכנה

1. במחבת נון סטיק או בסיר שמים שמן זית, אפשר גם שמן רגיל.
2. מוסיפים את שיני השום ומטגנים קלות.
3. מוסיפים את הפלפל החריף ומטגנים מעט.
4. מוסיפים את הפפריקה, הסוכר והמלח ופותחים את התבלין על ידי ערבוב.
5. מוסיפים את צנצנות רוטבי העגבניות של פרפקטו.
6. מערבבים היטב על אש קטנה עם מכסה סגור בשעה הראשונה. לאחר שעה פותחים את המכסה וממשיכים לערבב, נותנים לנוזל להתאדות ולמטבוחה להפוך לריבה. מבשלים עוד כשעה.

60 דקות

6 6