

פתיתים ברוטב עגבניות
צרובות



רכיבים

- כפות שמן זית
- עגבנייה
- בצל קטן
- שיני שום
- עלים בזיליקום או 1 כפית יבש
- כפית מלח גדושה
- כפית פלפל שחור שטוחה
- כף שמן זית
- 1/2 2/1 כוסות מים
- כוסות פתיתים אפויים קוסקוס

הכנה

1. בסיר סוּטאז' על אש גבוהה מחממים 3 כפות שמן זית.
2. כשהשמן רותח מוסיפים עגבניות שרי חצויות ופרוסות בצל לבן.
3. מערבבים היטב וצורבים חזק. 2 דקות לפני סיום הצריבה מוסיפים שום פרוס וממשיכים לערבב.
4. מעבירים את הירקות לכלי נוח לטחינה ומוסיפים בזיליקום טרי, תבלינים ומים. טוחנים היטב ומניחים את הרוטב בצד.
5. באותו הסיר (מלוכלך) שמים כף שמן זית ומטגנים את הפתיתים במשך 3 דקות על אש בינונית. לאחר מכן שופכים את הרוטב שהכנו מראש פנימה, מערבבים היטב וסוגרים במכסה לבישול של דקות.
6. פותחים את המכסה מערבבים במזלג על תחתית הסיר וסוגרים בפעם האחרונה לעוד 3 דקות. אחרי 6 דקות של בישול מכבים את האש ונותנים לפתיתים 10 דקות מנוחה.

15 דקות ⌚

2 2 ⊕