

סלטה משויה * סלטה משויה * סלטה משויה * סלטה משויה * סלטה משויה

סלטה משויה של נעמי כהן

סלט עגבניות ופלפלים טוניסאי צלוי
סלט פיקנטי ורענן. מתאים להערים על פרוסת לחם
הולך נהדר לצד בשר על האש, על יד חמין וכאחד מסלטי הקוסקוס.
הסלט הוא משויה – כלומר צלוי, קלוי.



חומרים

עגבניות ופלפלים ירוקים אפשר גם צבעוניים בכמות שווה
1 פלפל ירוק חריף/ אופציה בהתאם לסיבולת

רוטב ל-4 עגבניות ו-4 פלפלים

2 שיני שום כתוש
2 כפות שמן זית
מיץ מלימון טרי אחד
מלח ופלפל שחור לפי הטעם

הכנה

מכניסים לתנור בחום גבוה עגבניות ופלפלים שלמים ופלפל חריף כאופציה למשך 20-25 דקות
מומלץ להפוך באמצע ומוציאים כאשר הם קלויים בצבע שחום חזק.
שמים את הפלפלים והעגבניות בשקית ניילון סגורה או בסיר סגור לחצי שעה.
מסירים את הקליפות משניהם וקוצצים את הירקות באמצעות שני סכינים.
מי שאינו נושא גנים טוניסאים רשאי לקבל פטור ולקצוץ באמצעות סכין ומזלג.
מוסיפים את הרוטב, מערבבים ומצננים במקרר.

בתיאבון !!

נעמי כהן