



סלט פלפל מרוקאי חריף

כמות: 8 אעט

זמן הכנה: 15 דקות



אופן ההכנה

טיגון הפלפלים

למלא חצי מחבת שמן
להרתיח את השמן (טיפ: להשפריץ טיפה אחת של מים ולראות עם ניהיה
בועות סימן שהשמן רתח)
להכניס את הפלפלים לחצי דקה עד שקצת משחים (להיזהר הפלפלים
משפריצים שמן רותח בטיגון)
להפוך את הפלפלים ולטגן באותה צורה גם בצד השני
להוציא את הפלפלים לתוף שקית ומייד לקשור (טיפ: אם אוטמים את
הפלפלים מייד אחרי הטיגון כ- 10 דקות הקליפה מתנתקת ואח"כ קל יותר
לקלף אותם)

הכנה והגשה

אחרי שקצת מתקרר לקלף את הפלפלים
להניח יפה על צלחת
לפרוס את הלימון לפרוסות ולסדר בין הפלפלים
לקלף ולפרוס את השום לפרוסות ולפזר מעל הפלפלים
לזלף שמן זית ומעל לפזר מלח

בתאבון !!

חומרים

8 פלפלים

1 לימון שלם

3 שיני שום

שמן קנולה (כמות של

חצי מחבת תלוי בגודל

המחבת)

שמן זית

מלח