



סמח' ירוק

כאנות: קופסא 500 א"ל

זמן הכנה: 10 דקות

אופן ההכנה

הכנת הסחוג

שמים את כל המרכיבים היבשים במעבד מזון בסדר הבא:
פלפל חריף שטוף וחתוך לחתיכות גסות
(אם רוצים להוריד מהחריפות אפשר להוריד מכמות הפלפלים וכן להקפיד שלא יהיו גרעינים של פלפל)
שיני שום קלופות
כוסברה ופטרוזיליה שוטפים ומנערים הייטב מהמים, מוציאים את הגבעולים שיוצאים בקלות וחותכים גס
מפעילים את המעבד מזון מומלץ בפולסים כדי לשמור על מרקם גס ולא נוזלי
עד שמגיעים למרקם הרצוי
מוציאים לקערה ומוסיפים את השמן זית לימון חומץ והמלח ומערבבים היטב
שומרים בצנצנת במקרר

חומרים

- 8 פלפל ירוק חריף קצוץ
- 1 צרור פטרוזיליה
- 1 צרור כוסברה
- 6 שיני שום
- 1 כפית מלח
- 3 כפות שמן זית
- 1 כף חומץ
- 2 כפות מיץ לימון

בתאבון!!