



סלט מטבוחה

זמן בישול: 2 שעות

זמן הכנה לא כולל בישול: 10 דקות

כמות: 10 סולדים



חומרים

- 1 פח קוביות עגבניות בשימורים
- 3 פלפלים חריפים
- 1 גמבה
- 10 שיני שום
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 1 כפית מלאה מלח
- 1 כפית סוכר
- 3\4 כוס שמן קנולה (150 מ"ל)

אופן ההכנה

שופכים קצת מהרוטב של העגבניות לכיור
שופכים את העגבניות והרוטב שנשאר לתוך סיר קטן ומבשלים עד
להרתחה
ברגע שרותח מעבירים את הסיר לאש הכי נמוכה ומנמיכים את הלהבה
נותנים לעגבניות להתבשל עם מכסה פתוח כשעתיים
כל 15 דקות מערבבים כדי שלא ידבק לסיר
את הפלפלים החריפים והגמבה אני אוהבת לטגן (פלפלים מטוגנים) ואז
לחתוך לקוביות ולהוסיף למטבוחה לקראת הסוף אבל למטבוחה ממש
מהירה ולא פחות טעימה אפשר לחתוך את הפלפלים לקוביות כשהם
טריים ולהוסיף לסיר המטבוחה כבר בהתחלה והם יתבשלו ביחד עם
העגבניות
לאחר שעתיים שהעגבניות כבר התבשלו והצטמקו והמים ממש כבר כמעט
נגמרו
מגבירים להבה ומוסיפים את השמן שום כתוש פפריקה סוכר ומלח תוך כדי
ערבוב
מערבבים עוד 2-3 דקות על הלהבה הגבוהה
וזהו המטבוחה מוכנה ..

בתאבון !!