



מטבוחה של חן אסור

מצרכים:

- חצי פלפל חריף
- 1/3 כוס שמן (חמניות או שמן זית)
- 4 שיני שום
- 5 עגבניות בינוניות
- גמבה אדומה אחת (ללא גרעינים)
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- 2 כפיות סוכר
- מלח
- פלפל

אופן ההכנה:

חותכים את העגבניות ואת הגמבה לחצאים. מכניסים לקנקן הויטמיקס את הפלפל החריף, עגבניות, שום וגמבה ומפעילים למשך 30 שניות במהירות גבוהה, או עד לקבלת רסק עגבניות במרקם חלק.

מעבירים את הרסק לסיר, ומסיפים את השמן. מבשלים על אש נמוכה כ-3 שעות עד שהנוזלים מצטמצמים. בסיום הבישול מוסיפים את הפפריקה, הסוכר, מלח ופלפל. ומבשלים כ- 10 דקות נוספות. מעבירים לקופסא ומקררים.

המתכון באדיבות חן אסור 📖 קונדיטורית ומנחת סדנאות פטיסרי