

# ממרח פלפלים קלויים



## מצרכים

- 4 פלפלים אדומים (גמבה)
- 5 שיני שום, קלופות
- מיץ מ-1/2 לימון
- 1/2 כפית מלח
- 1/3 כפית פלפל שחור טחון
- 3 כפות שמן זית

## אופן הכנה

- מחממים תנור מראש ל-180 מעלות.
- מניחים את הפלפלים בתבנית עם נייר אפייה ואופים במשך כשעה או עד שהם רכים ומשחירים בחלק העליון.
- מוציאים מהתנור ומניחים להם להתקרר מעט.
- מקלפים את הקליפה. פותחים את הפלפלים, מוציאים את הגרעינים.
- מכניסים לקנקן הויטמיקס יחד עם שאר המרכיבים וסוגרים את המכסה היטב.
- מפעילים את הבלנדר על המהירות הנמוכה ביותר ומעלים בהדרגה למהירות גבוהה. מערבלים כמה דקות או עד למרקם אחיד. מעבירים לכלי אחסון ושומרים במקרר.