



חטה פיזה

כמות: 12 אצות

זמן הכנה: 5 דקות



אופן ההכנה

מערבבים את כל מרכיבי הרוטב בקערה עד לתערובת אחידה ללא גושים

הערות:

הרוטב נשמר מצוין במקרר עד שבוע
אין להקפיא

בתאבון!!

חומרים

[כוס 200 מ"ל]

5 כפות רסק עגבניות

3 כפות מיונז

1\2 כוס שמן

1\2 כוס מים

1 כף אורגנו

1 כפית מלח

1 כפית פלפל שחור

1 כפית סוכר

3 שיני שום כתושות או כפית מלאה

אבקת שום

1 כפית פלפל צ'ילי חריף מאוד (או

כפית סחוג אדום או כפית פפריקה

חריפה לפי דרגת החריפות

(שאוהבים)