



# סלסת עגבניות צלמויות פיקנטית

כאמית: קופסא 500 א"ל

זמן הכנה: 10 דקות

זמן אפיה: 30 דקות

## אופן ההכנה

### צליית הירקות לסלסה

מסדרים בתבנית תנור על נייר אפייה את העגבניות חתוכות לרבעים ואת הבצלים חתוכים לרבעים שמים את השום עם הקליפה שצמודה אליו ואת הפלפל חריף מזלפים שמן זית מעל ומעט מלח ואופים על חום של 200 מעלות למשך חצי שעה עד שרואים סימן חריכה על הירקות

### הכנת הסלסה

מעברים את הירקות למעבד מזון ומוסיפים את המלח הלימון והכוסברה טוחנים בפולסים למרקם טחון מעט גס מגישים חם

## חומרים

- 5 עגבניות
- 2 בצלים
- 6 שיני שום עם הקליפה
- 1/4 כוס שמן זית (50 מ"ל)
- 1 פלפל חריף
- 2 כפות מיץ לימון
- קורט סוכר
- 1 כפית מלח
- 1/4 צרור כוסברה

בתאבון!!