



1 מילה אנשוכי

1 שן שום מעוכה

1 עלה דפנה

מלח

חותכים את החצילים לפרוסות בעובי של כחצי סנטימטר, או לפלחים, אם מדובר בחצילים קטנים.

מרתיחים בקדירה את החומץ, מדולל במעט מים, כמות שתספיק לכיסוי החצילים.

כשהחומץ רותח, ממליחים ומטילים פנימה את החצילים. ברגע שנראה כי הם כמעט מבושלים, מסננים

ומניחים להם להתייבש על גבי מצע עץ במשך כחצי שעה.

מכניסים את החצילים לצנצנת זכוכית מתאימה עם הרבה פטרוזיליה קצוצה. מכסים הכל בשמן, ומניחים מעל

את עלה הדפנה, שן השום והאנשוכי ■

## חצילים משומרים בשמן MELANZANE SOTT'OLIO

מקור המתכון: יהודי אנקונה

1 ק"ג חצילים

חומץ

פטרוזיליה

שמן