

פלפלים אדומים עם צלפים

6-5 פלפלים אדומים

3-2 כמות צלפים כבושים

מלח גס, שמן זית משובח

מעט חומץ יין או בלזמיקו

צולים את הפלפלים על גחלים או על
מכסה פח ישן, אותו מניחים על הלהבה
של הגז. הופכים כל הזמן, כדי לחרוך מכל

הצדדים. מעבירים לסיר או שקית ניילון,
זורים מלח גס וסוגרים היטב. אחרי
שמתקרר מעט, ואפשר לזרז בידים,
מקלפים את הפלפלים, מסירים את
הגבעולים והגרעינים בסבלנות (לא
לשטוף!), חותכים לאורך לפרוסות
ומוסיפים את הצלפים. יוצקים עליהם
שמן זית ומעט חומץ יין או בלזמיקו,
ומוכן.

■ ניתן להוסיף לסלט גם שום קצוץ
ועשבי תיבול.