

סלט פלפלים אאלג'יד

3 פלפלים אדומים שמנים ויפים

3 פלפלים צהובים שמנים ויפים

2 בצלים גדולים

3 מלפפונים

5 כמות שמן זית

2 כמות זיתים שחורים במלח

4 רצועות אנושבי בשמן זית מקופסא

1 כף חומץ בן יין אדום

פלפל שחור גרוס טרי

4 ביצים קשות

טובלים את הזיתים במים חמים לרבע שעה להוצאת המליחות. שוטפים ושוברים בצד.

רוחצים, מייבשים ומנקים מגרגים את הפלפלים. פורסים אותם לטבעות לרוחב.

קולפים את הבצל ופורסים לטבעות. שוטפים, מייבשים ופורסים לפרוסות דקות את המלפפונים על קליפתם.

מסדרים את כל הירקות על צלחת הגשה. מפזרים מעל את הזיתים.

במחבת כבדה מטוגנים קלות את רצועות האנושבי עם קצת משמן הקופסא. מוציאים ומעבירים למכתש ידני. כותשים את האנושבי תוך כדי מזיגת שמן זית, חומץ ופלפל שחור עד לתערובת סמיכה. יוצקים את התערובת מעל הירקות ומערבבים קלות. קולפים את הביצים הקשות, חותכים לרבעים, מסדרים מעל ומגישים.