

סלט פלפלים ועגבניות

6 פלפלים אדומים, גדולים

4 עגבניות גדולות ובשלות

2 שיני שום קלופות

½ אלומת כוסברה רחוצה וקצוצה

מיע מ"½ לימון

שמן זית

מלח ופלפל שחור גרוס טרי

רוחצים ומייבשים את הפלפלים. מחממים את גריל התנור לרבע שעה. צולים את הפלפלים תחת הגריל מכל הצדדים. מוציאים וקולפים אותם תחת מי ברז. חוצים כל פלפל לאורכו, מנקים מגררים וחותכים לרצועות לאורך. טובלים את העגבניות במים רותחים לשניות. מסננים, קולפים, חוצים לאורך וסוחטים את הנוזלים והגררים של העגבניות בין כפות הידיים. קוצצים גם את בשר העגבניות. מחממים שתי כפות שמן זית במחבת על אש גדולה ומטגנים בה את רצועות הפלפלים והעגבניות לדקה. מפזרים מלח

ופלפל לפי הטעם. מנמיכים את הלהבה ומבשלים 20 דקות. בזמן הזה חוצים את שיני השום הקלופות לאורכן, מוציאים וזורקים את הלהבה הירוקה, וקוצצים דק. מערבבים את השום הקצוץ עם עלי הכוסברה הקצוצים, ומוסיפים לתבשיל הפלפלים והעגבניות. מבשלים יחד עוד חמש דקות. מעבירים לכלי הגשה מצוננים ומגישים.

ניתן לשמור את הסלט המבושל הזה בצנצנת מכוסה כשבוע במקרר.