



סלט פלפלים מוקפצים חמוץ-מתוק

פרווה | רמה קלה

סלט צבעוני שנעלם מהשולחן ראשון. הפלפלים מוקפצים עד לריכוך ומקבלים טעם חמוץ-מתוק עשיר שנספג בהם ומתעצם ככל שהם שוהים בו. מתאים מצוין להכנה מראש, ולמעשה משתבח ביום שאחרי.

אופן ההכנה:

חתכו את הפלפלים לרצועות רחבות או לקוביות גדולות, חתיכות גדולות שומרות על הצורה בהקפצה ונראות טוב יותר בהגשה.
חממו מחבת רחבה עם השמן על אש בינונית-גבוהה. הוסיפו את הפלפלים והקפצו תוך ערבוב מדי פעם כ-5-7 דקות, עד שהם מתרככים חלקית.
הוסיפו את המלח, הסוכר, החומץ וכדורי הפלפל האנגלי, והמשיכו להקפיץ עוד 3-4 דקות, עד שהסוכר נמס והנוזלים במחבת מסמיכים מעט.

החומרים:

2 פלפלים צהובים
2 פלפלים אדומים
2 פלפלים ירוקים
לרוטב:
¼ כוס שמן
כפית מלח
4 כפות סוכר
2 כפות חומץ
10 כדורי פלפל אנגלי

צלחות המנה:

הגישו את הסלט כחלק משורת סלטים, הניחו אותם בצלוחית קטנה ועגולה, לצד סלטים בצבע מנוגד: מטבוחה אדומה עמוקה, חומוס בהיר, סלק סגול או חציל שרוף כהה. כך הם יבלטו כולם ויפארו את השולחן.