



שפית
טובה ברונשטיין
גורמה ללא סודות

סלט חציל, פלפלים ועלי נענע

קל להכנה, מלא צבע וטעם - והולך מצוין עם חלה טרייה חגיגית. השילוב של החציל והפלפלים עם סילאן מתוק ונענע רעננה - יוצר סלט עשיר בטעם הנענע מוסיפה רעננות מיוחדת שמרימה את כל המנה. סלט שתכינו שוב ושוב. הכנתם? שתפו אותי במייל



- 1 חציל חתוך לקוביות
- שמן לאפיית החצילים
- 2 פלפל אדום
- 2 פלפל חריף- לבחירה
- 5 שיני שום
- 3 כפות סילאן
- 2 כפות רוטב סויה
- 1 כף טריאקי
- מלח ופלפל
- חופן עלי נענע קצוצים

אופן ההכנה-
מחממים תנור ל-200°

חותכים את החציל לקוביות ופורסים בתבנית עם נייר אפיה, מערבבים עם שמן בנדיבות ואופים כ-30 דקות עד לריכוך והשחמה. בינתיים חותכים את הפלפלים האדומים והחריפים לקוביות, קוצצים את שיני השום במחבת, מחממים מעט שמן זית,

מוסיפים את הפלפלים והפלפל החריף (למי שאוהב), ומטגנים כ-10 דקות לריכוך מוסיפים שמן זית במידת הצורך, מוסיפים את השום הקצום ומטגנים עוד כ-2 דקות מוסיפים את קוביות החציל האפויות ומתבלים בסילאן, רוטב סויה וטריאקי, מלח ופלפל מערבבים בעדינות ומבשלים עוד כ-5 דקות עד שהטעמים נטמעים. מכבים את האש, מצננים מעט, ומוסיפים את עלי הנענע הקצוצים מגישים לאחר קירור.

