

מטבוחה

- 1-1.5 קילו עגבניות
- 4 פלפלים חריפים
- 4 שיני שום
- כף פפריקה
- כף מלח
- מרק עוף, אבקת שום. (אופציונלי)

הכנות:

- קוצצים את העגבניות והשום לקערה.
- בקערה אחרת שמים את הפלפלים קצוצים.

בישול:

1. מחממים שמן בווק.
2. שמים פנימה את העגבניות הקצוצות והשום.
3. מערבבים ומבשלים תוך כדי ערבוב, על אש בינונית למשך 30 דקות או עד שהעגבניות רכות לגמרי.
4. מוסיפים את הפלפל החריף, כף פפריקה, כף מלח, כפית אבקת שום, כפית מרק עוף וכפית שמן זית.
5. ממשיכים לבשל עד שהפלפל הירוק התרכך גם הוא.