

חטה טבסקו ביתי

ארכיבים



- 6 פלפלים חריפים
- 3 כפות חומץ
- 3 סלקים מבושלים (אפשר להשתמש בכאלה שבושלו מראש)

אופן הכנה



1. שטפו היטב את הפלפלים. הפרידו אותם מהגרעינים וחתכו לחתיכות קטנות.
2. טחנו את הפלפלים ביחד עם החומץ והמלח במעבד מזון למשך 10 דקות, עד לקבלת מחית פלפלים.
3. בשלו את המחית בסיר למשך 10 דקות.
4. אחרי שהמחית התקררה, טחנו אותה שוב עד לקבלת מרקם חלק לגמרי ללא גושים.
5. את המחית שקיבלתם סגרו בצנצנת אטומה לגמרי ושמרו עליה במקום קריר ויבש למשך חודש-חודשיים. חשוב להרחיק את הטבסקו ממקור חום או אור שמש.
6. לאחר חודש- הוציאו את המחית וסננו ממנה את הטבסקו באמצעות מסננת דקה או בד חיתול. סחטו את המחית מהנוזל כמה שאפשר!

