

## صلصة الهريسة الحارة



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: بسيط

(المكونات 5 أشخاص)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

- 250 م 250 gكوبيد توميتوز 500
- المكونات
  - الزعتر نصف ملعقة كبيرة
  - بذور كزبرة من 4 إلى 5
  - (زعفران اختياري)
  - زيت زيتون
  - فص من الثوم المبشور 1
  - قرن فلفل سيرانو 2
  - قرن من الفلفل الحلو الأحمر المشوي 2
  - قرن من فلفل البقلوطي 5
  - قرون من الفلفل الأسود من 3 إلى 4



## التحضير

شوى الفلفل الأحمر في الفرن أو على الموقد (يجب ألا يتفحم)، ثم تُمزج حبات الفلفل الحلو الأحمر المشوي جيداً مع صلصة طماطم يومي وفلفل البقلوطي وفلفل سيرانو وشرائح الثوم وحبات الفلفل الأسود وزيت الزيتون وبذور الكزبرة والزعتر والزعفران، اختياري: يُعصر على الخليط ليمونة واحدة طازجة، ويُضاف إليه بعض أوراق الكزبرة.