רכיבים:

6 פלפלים ירוקים כהים

3-4 בצלים גדולים

5 כפות שמן

כפית מלח

קורט פלפל

2 כפות מיץ לימון

2 כפות מיץ לימון ממותק

כוס ליקר "וישניאק"

אופן ההכנה:

1. חותכים את הבצלים לפרוסות בעובי של 1 ס"מ ואת הפלפלים לטבעות בעובי 1 ס"מ. מחממים את השמן במחבת ומטגנים בו את הבצל עד שהטבעות תיפרדנה.

2. מכסים את המחבת ומבשלים דקות אחדות על אש קטנה. מוסיפים את הפלפלים ואת המלח ומערבבים.

3. מבשלים חמש דקות. מערבבים מפעם לפעם.מוסיפים את הפלפלת החריפה את מיצי הלימון ואת ה"וישניאק" ומערבבים.

4. מכסים וממשיכים לבשל לעוד 5 דקות. מסירים את המחבת מהאש ומניחים לסלט להצטנן.

5. מעבירים אותו לצנצנת ושמים במקרר. ניתן להגיש כתוספת למנה עיקרית.