



רכיבים:

10 פלפלי שאטה יבשים

2 כוסות סוכר

1 כוס מים

2 כפות שום כתוש

2 כפות חומץ

ג'ינג'ר טחון, לפי הטעם

1 כף רסק עגבניות

קורט מלח

אופן ההכנה:

1. קוצצים את הפלפלים דק בסכין, (במידה ורוצים רוטב מאד חריף משאירים את הגרעינים).
2. מעבירים את הפלפלים לסיר, מוסיפים את שאר החומרים ומבשלים עד להווצרות תערובת אחידה. (עד שהסוכר נמס).
3. מקררים ושומרים בצנצנת זכוכית במקרר.