

הכמויות מיועדות ל-10 מנות.

רכיבים:

2 ק"ג דלעת

100 מ"ל שמן צמחי (תירס, חמניות וכו' - רק לא שמן זית!)

200 גרם בצל, קצוץ דק

50 גרם פטרוזיליה, שטופה וקצוצה

10 גרם פלפל חריף אדום, קצוץ דק

50 מ"ל חומץ בן יין לבן

מלח

אופן ההכנה:

1. קולפים את הדלעת, חותכים לקוביות גסות ומבשלים בסיר אידוי עד להתרככות.

2. מחממים שמן במחבת ומטגנים בצל עד להזהבה. מוסיפים פלפל חריף. מסירים מן האש ומערבבים עם הדלעת. מוסיפים את יתר החומרים, מערבבים, טועמים ומתקנים תיבול עם מלח לפי הצורך. מגישים מיד.