רכיבים:

6-8 פלפלים ארוכים מתוקים ובשרניים
½ כוס שמן זית
2 שיני שום פרוסות דק
מלח גס
2 כפות חומץ בן יין

אופן ההכנה:

1. שורפים את הפלפלים על אש גלויה בלי לפחד.
2. מעבירים לקערה, מכסים בניילון נצמד ומחכים שהפלפלים יצטננו קצת.
3. מקלפים את הפלפלים מהקליפה ומהגרעינים, ומניחים בעדינות בצלחת.
4. מזלפים בנדיבות שמן זית וחומץ בן יין, מפזרים פרוסות שום, מלח גס ומגישים מיד.