

רכיבים:

2 חצילים בלאדי, חתוכים לפרוסות עבות

2 בצלים לבנים קצוצים

לבבות מגבעול סלרי חלוטים במים וקצוצים גס

1 כוס זיתים ירוקים מגולענים וקצוצים גס

3 עגבניות קלופות ומעוכות

$\frac{1}{4}$ כוס שמן קנולה

8 כפות שמן זית כתית מעולה

2 כפות סוכר

7 כפות חומץ בן יין אדום או לבן

2 כפות צלפים

1 צרור קטן של ריחן, מופרד לעלים

מלח/ פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. פורסים את פרוסות החציל על גבי מסננת רחבה וזורים עליהם מעט מלח, מניחים במקום עם אור שמש למשך כשעתיים, על מנת לנקז מהם את הנוזלים המרירים, מייבשים בעזרת נייר סופג.

2. מחממים את שמן הקנולה במחבת ומטגנים את פרוסות החציל עד שהם מושחמים משני צדדים ומניחים שוב על נייר סופג.

3. מחממים את שמן הזית במחבת ומטגנים את הבצל עד שנהיה שקוף. מוסיפים את הסלרי, הזיתים והעגבניות ומבשלים ברתיחה עדינה למשך 5 דקות ומוסיפים את הצלפים.

4. מוסיפים את החומץ ולאחר מכן מלח פלפל ומעט סוכר לפי טעם אישי ולאחר מכן את החצילים, מבשלים 10 דקות נוספות ובמידה ויש צורך, מתקנים תיבול.

