רכיבים:

6 פלפלים אדומים
4 שיני שום
4 כפות שמן זית
2 כפות חומץ בלסמי
מלח ופלפל שחור

אופן ההכנה:

1. חוצים את הפלפלים, קוטמים את הראש ומוציאים את הגרעינים.
2. מניחים בתבנית אפייה על הצד הפנימי, וקולים בתנור כ-40 דקות בחום בינוני.
3. לאחר שהפלפלים הצטננו מקלפים ומעבירים למעבד מזון. מוסיפים את השום וטוחנים לעד לקבלת תערובת אחידה.
4. מעבירים לקערה, מוסיפים שמן זית, חומץ, מלח ופלפל ומערבבים היטב.