רכיבים:

½ כוס שמן זית

¼כוס חומץ בן יין אדום

¼כוס מים

½ כוס עלי פטרוזיליה, קצוצה (בערך צרור פטרוזיליה)

1בצל בינוני, קצוץ דק

4שיני שום, כתושות

½ פלפל פעמון אדום, קתוך לקוביות קטנות

1עגבניה, קלופה וקצוצה דק

1 כף אורגנו מיובש

1כף פפריקה

3 עלי דפנה, קצוצים דק מאוד (1 כפית)

1כף מלח גס

1 כפית פלפל שחור טחון

פתיתי צ 'ילי חריף לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מוודאים שכל המרכיבים טריים, רחוצים ונקיים היטב לפני הכנת הרוטב.

2. מוסיפים את כל המרכיבים מלבד השמן, המים והחומץ לקערה גדולה ומערבבים היטב. מוודאים כי המלח מתחלק באופן שווה בין כל הרכיבים. מניחים בצד למשך 30 דקות.

3. מוסיפים את החומץ ואת המים ומערבבים היטב. . משהים בצד למשך 30 דקות נוספות.

4. לבסוף מוסיפים את השמן ומערבבים היטב. מוודאים כי הנוזלים מכסים את הרכיבים. במידה ולא, מוסיפים חלקים שווים של שמן, מים, חומץ, עד שהם מכוסים בלפחות 1 ס"מ מעליהם.

5.מעבירים לקערה נקייה, מכסים היטב ומכניסים למקרר כדי לאפשר לטעמים להתמזג במהלך הלילה.

הערה: לקבלת תוצאות טובות יותר יש להכין לפחות 2 או 3 ימים לפני הזמן. אם הרוטב נשמר במקרר, השמן יקרש. לכן, יש להוציא את הרוטב לטמפרטורת החדר כשעה לפני ההגשה.