

מרכיבים

- 1 חבילה נקניקיות וינר צמחוניות
- 1 אגנס טרי או חתוך מראש
- ½ קישוא
- 1 פלפל אדום
- 1 בצל אדום
- 4 פלפלים חלפניו
- 1 עגבנייה (לרוטב)
- 1 בצל (לרוטב)
- 1 צרור כוסברה
- 1 ליים
- מעט מלח



שיפוּדים שהם חגיגה של טעם חריף ומתוק - נקניקיות טבעוניות, ירקות ואגנס בתיבול מושלם

הוראות הכנה

1. חותכים את האגנס, הקישוא, הבצל האדום והפלפל לחתיכות שניתן להשחיל על שיפוד. חותכים כל נקניקיה ל-3 חתיכות.
2. משחילים את חתיכות הנקניקיות, הירקות והאגנס לסירוגין על השיפודים. שומרים אותם מכוסים בניילון נצמד במקרר.
3. צולים את השיפודים על המנגל.
4. להכנת הסלסה חוצים את פלפי החלפניו ומסירים את הגרעינים, ניתן להשאיר אותם אם אוהבים חריף מאוד. קוצצים את העגבנייה והבצל גם ושוחנים יחד עם הכוסברה במעבד המזון לסלסה דקה. מתבלים במלח ומוץ ליים.
5. להגשה מגישים עם הסלסה ומקשטים עם כוסברה.

המתכון של מערכת טבעול

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL