

גיבץ'

גיבץ' מורכב מירקות. תמיד ניתן להוסיף ולשנות. אצלינו בבית אמא שלי
היתה מוסיפה המון המון כרוב. נראה לי שזה היה המאכל הכי פופולרי אצלנו
בבית.

ואללה, אפילו טבעוני .

מצרכים:

חציל אחד חתוך לקוביות (לא חובה אבל מוסיף)

חצי כרוב חתוך לרצועות

2 פלפלים אדומים חתוכים קוביות

2 קישואים קוביות

עגבניה או שתיים בשלות, חתוכות לקוביות

שני בצלים גדולים חתוך קוביות

4-5 שיני שום קלופות חתוכות פלחים

כפית פפריקה

חב' רסק עגבניות קטן + כף סוכר + חצי כפית מלח

שמן וכוס מים רותחים

לערבב , היטב, הכל יחד

אופן ההכנה:

מטגנים את קוביות החציל בנפרד (ניתן להכניסן לתנור ולזלף מעליהן מעט שמן ומלח
עד להשחמה)

בסיר שטוח וחסם מטגנים בשמן על להבה גבוהה לפי הסדר: בצל, לאחר

מכן מוסיפים פלפלים - השחמה קלה, קישואים, כרוב, קוביות עגבניות, מוסיפים את
החציל שטיגנו קודם ואת פלחי השום

מוסיפים את רסק העגבניות לסיר, מערבבים טוב. ממליחים , מוסיפים פלפל, מלח
וסוכר. מי שאוהב פפריקה – מוסיפים גם.

עצה קטנה – את זה סבתא שלי לא עשתה אבל למדתי שאם מכניסים את הסיר

התנור לעוד חצי שעה על 180 מעלות – הטעם משתבח.

חשוב לבדוק שיש מספיק נוזלים. אם צריך – מוסיפים מים ותבלינים

טעים קר וגם חם