סדנה־לי

מרק עגבניות צלויות עם בזיליקום וללא שמנת

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**45 דקות**	**שעה ו־5 דקות**

ציוד: תבנית, סיר ובלנדר מוט

מצרכים

- ☐ 1 ק״ג עגבניות בשלות חצויות
- ☐ בצל חתוך לרבעים
- ☐ 4 שיני שום קלופות
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ 600 מ״ל מים או ציר ירקות
- ☐ כפית אורגנו
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ כף בזיליקום קצוץ

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־210 מעלות. מניחים עגבניות, בצל ושום בתבנית, מערבבים עם שמן, אורגנו, מלח ופלפל.
2. צולים 30–35 דקות עד התרככות והשחמה בקצוות. מעבירים לסיר יחד עם מיצי התבנית.
3. מוסיפים מים או ציר ומבשלים 10 דקות. מסירים מהאש, מצננים מעט וטוחנים בבלנדר מוט כשהלהב שקוע, בלי להשפריץ.
4. טועמים, מדללים במים לפי הצורך ומוסיפים בזיליקום. מחממים שוב בעדינות לפני הגשה.