

שומר במיץ לימון

מצרכים:

- 4-6 ראשי שומר.
- רבע כוס שמן זית.
- 6 שיני שום.
- 2 כוסות מים.
- רבע כוס מיץ לימון.
- כפית מלח.
- ממתיק.
- פלפל שחור גרוס לפי הטעם.
- 4-3 גזרים.

אופן ההכנה:

1. מנקים את השומר, חותכים לכמה חלקים ומשרים בקערת מים עם כף מלח ל-15 דקות. שוטפים ומסננים.
2. בסיר רחב יוצקים שמן, מוסיפים שום ומחממים קלות, מוסיפים מים, מיץ לימון, מלח, פלפל והממתיק ומבשלים כ- 5 דקות לקבלת רוטב.
3. מוסיפים את השומר ומבשלים כ- 20 דקות נוספות.
4. מוסיפים את הגזר ומבשלים בין 10-15 דקות.
5. אפשר להוסיף עלי פטרוזיליה קצוצה או על סלרי קצוצים ומגישים חם/קר.

בתאבון!