

אוכל זה טעים

בלזק למאזוני 308 ימאה

ממרר אפונה עוקצני

מרכיבים

- 3 כוסות אפונה טרייה [בעונה] או אפונה קפואה [330 גרם]
- גרידה של לימון אחד
- 3 כפות של מיץ לימון [משהו כמו חצי לימון]
- שן שום אחת קצוצה
- 1/4 כוס של מנטה [צרור נאה]
- 2 כפיות שמן זית
- 1/4 כפית מלח

הכנה

מבשלים או מאדים את האפונה עד שהיא תפוחה ופריכה. אנחנו מעדיפים לאדות את הירוקים שלנו. את האפונה הקפואה אידינו בשושנת אידיו בערך 7 דקות מעל מים רותחים. ככל שהאפונה תהיה רכה יותר בתום הבישול או האידיוי, כך הממרר יהיה חלק יותר. מאחר ואנחנו אוהבים ממררים גושיים, שמרנו על האפונה יחסית קשה (אך מוכנה למאכל). אם התמזל מזלכם, ואתם קוראים את הפוסט הזה בתחילת הקיץ בו יש אפונה טריה -אדו או בשלו אותה 2-3 דקות וזהו.

(לא יהיה פשוט לעשות את המתכון הזה בלי מעבד מזון/בלנדר מוט)

הכניסו למעבד המזון את שן השום וקצצו אותה דק. הכניסו את שאר המרכיבים וקצצו עד שכל המרכיבים מתאחים למחית. טעמו ותקנו טעמים אם צריך.

את הממרר אפשר לשמור במקרר בערך 3-4 ימים. בתאבון!