

פלפלוניס מחולאים גבינת שקדים

יום אחד, בערבו של אירוע "על האש", נכנסתי לבסטה האהובה עליי בשוק כדי להצטייד בפטריות טריות לשיפודים. בזווית העין קרצה לי ערימת פלפלוני "אכפת לי" חמודים. היה לי ברור שהם צריכים לעלות על הרשת ולהיצלות עם גבינת השקדים, שרק חיפשה עטיפה טעימה! את הגבינה אפשר להכין עם עשבי תיבול שיצבעו אותה בירקרות עדינה או להשאירה לבנה וצחה. את הפלפלים ניתן להכין גם על מחבת פסים עבה ואיכותית.



$\frac{3}{4}$ כוס שקדים קלופים

$\frac{1}{4}$ כוס קשיו

2 כפות מיץ לימון

$\frac{1}{4}$ כפית מלח

$\frac{1}{2}$ כוס מים

צרוור עירית או שמיר / חופן עלי בזיליקום
פלפלים קטנים (מינקרבל / סוויטבייט / שושקה)

1 | משרים את השקדים והקשיו בהרבה מים למשך 3 עד 12 שעות.

2 | מסננים את השקדים והקשיו ושומטים אותם. מוחנים בבלנדר עם שאר המצרכים (מלבד הפלפלים). אם צריך, מוסיפים עוד מים על מנת ליצור מחרח חלק.

3 | מסירים את עוקצי הפלפלים בעזרת סכין שפיצי קטן ומרוקנים את הזרעים.

4 | מעבירים את הגבינה הירקרה לשקית זילוף וממלאים את הפלפלים. לא למלא עד הסוף: יש להשאיר חלל ריק בפלפל. מחזירים את העוקץ לקצה הפלפל ודוחפים את שוליו פנימה כך שיהווה פקק.

5 | מלהיטים גחלים וצולים עד שהקליפה משחירה מעט. אפשר להכין גם על גבי מחבת עבה. אין צורך לשמן את המחבת.

