רכיבים:

10-8 פלפלונים חריפים אדומים מיובשים

250 מ"ל (כוס) שמן זית

אופן ההכנה:

1. מרסקים את הפלפלונים המיובשים במעבד מזון.

2. יוצקים את השמן לסיר קטן, מוסיפים את שביבי הפלפלונים ומביאים לאט לרתיחה קלה. מורידים מיד מהאש. מצננים תוך כדי נענוע הסיר בצורה סיבובית עד שהשמן פושר.

3. מרפדים מסננת בשתי שכבות בד חיתול ומניחים מעל קערה. לקראת סוף הסינון אוספים את קצוות בד החיתול וסוחטים כמה שאפשר מהשמן שנותר.

4. מעבירים את השמן המסונן לבקבוק מחוטא. סוגרים היטב ושומרים במקרר.