Egyb?l többfélét: Sült paprika 2. rész

2009 szeptember 20. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Egyb?l többfélét. A jelen gazdasági helyzetben a háztartás és az étkezés terén is szükség van az átgondolt cselekedetekre. Új mellékletünkkel megpróbáljuk ötletekkel, beszerzési lehet?ségekkel és persze receptekkel könnyebbé tenni.

Második: Zakuszka (sült paprika krém)
Ezt az ételt együtt kóstoltuk (Chef Viki és Max), és els? kóstoláskor azonnal magával ragadott bennünket. Chef Viki azonnal tudta, hogy ha törik, ha szakad, ezt neki is újra meg kell csinálnia, hogy újra érezze az ízét!

A munkát érdemes elaprózni, tekintettel a mennyiségre. Így ha apránként megcsináljuk a munkafázisokat, két óra alatt végzünk az egész f?zéssel. Ebb?l egy órán át a süt?ben ül a fazék munka nélkül.

Zakuszka

6 kiló padlizsán
6 kiló kápia vagy pritaminpaprika
1 kiló hagyma
1 l kész, házi paradicsomlé
1 l olaj
só, ízlés szerint
1 kk. szemes bors
2 db babérlevél
1-2 ek. méz
ízlés szerint 5-6 gerezd fokhagyma

Megsütjük a padlizsánokat. Ideális parázs felett, meg-megforgatva, feketére, ennek hiányában tökéletes gázt?zhely süt?jében is. Alufóliával béleljünk ki egy nagy tepsit (nem kell utána csiszatolni az esetleg kifolyt levet), fektessük rá a padlizsánokat, szurkáljuk meg 1-2 helyen. Forró süt?ben süssük mindaddig, míg héja meg nem ráncosodik, illetve feketére nem sül. Félid?ben érdemes egyet fordítani rajtuk. Ha langyosra h?lt, lehúzzuk a héját, majd deszkára téve lecsepegtetjük.
Ha nem dolgozunk vele aznap tovább, zacskóba dugjuk, és a mélyh?t?be tesszük felhasználásig.

Hasonlóképpen járunk el a paprikákkal is, mint a padlizsánnal. Ha héjuk feketére sült, azon forrón tegyük ?ket nejlonzacskóba, s hagyjuk saját g?zében puhulni 15-30 percet. Héja ezután könnyedén lehúzható. Lecsepegtetjük,

s vagy mélyh?t?be tesszük, vagy továbbdolgozunk vele.

Amikor hozzálátunk a zakuszka f?zésnek, ledaráljuk a hagymát/almareszel?n lereszeljük, és az olajon üvegesre dinszteljük. Nem szabad pirítani!

A padlizsánt és a paprikát is ledaráljuk – késes betét? robotgéppel vagy húsdarálóval, külön-külön.

A megpárolt hagymára dobjuk a padlizsánt, picit összerotyogtatjuk, hozzáadjuk a paprikát, végül a paradicsomlevet. Ekkor tesszük bele a sót, babérlevelet és a borsot is. Kevergetve felforraljuk, majd a fazekat levéve a t?zr?l berakjuk a süt?be – fed? nélkül.

Lassú t?zön egy órán keresztül sütjük, teend? nincs vele!

Ha letelt az egy óra hossza, kivesszük a süt?b?l, átkavarjuk, megkóstoljuk. Ízlés szerint sózzuk, és most csurgatunk bele 1-2 ev?kanál mézet, ezt is ízlés szerint. Adjunk hozzá másfél kk. tartósítószert (Na-benzonát pl.) és üvegekbe töltjük.

Lezárás után az üvegeket fejük tetejére állítjuk pár percre, majd plédekbe jól betakarva hagyjuk kih?lni (szárazdunszt).

Tipp és trükk: nagyon finom sült húsok mellé, virslihez de puha kenyérre kenve is megállja a helyét.

Jó étvágyat hozzá!

Készítette: Chef Viki

http://thechefviki.blogspot.com

Ajánló