

Pasta paprykowo-orzechowa



Autor: **thesecret**

Przepisów: **57** Ocena: **586**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg papryk czerwonych
- 100g orzechów włoskich
- Kilka twardych herbatników lub 5 łyżek bułki tartej
- Syrop z granatów*
- Sok z cytryny
- Papryka wędzona
- Pieprz
- Sól
- Oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Papryki myjemy, kroimy na pół, oczyszczamy z wnętrzości i ziaren. Dłonie naoliwić i starannie natrzeć papryki. Do nagrzanego piekarnika w trybie grill, wkładamy na kratkę papryki. Możliwie jak najwyżej grzejnika.
UWAGA: Ważne, aby papryki się spaliły. Dosłownie. Skórka ma być czarna, zwęglona. Dlatego ważne jest, aby papryki były wysoko, wręcz dotykały grilla.
- 2 Grilowanie papryki do pożądanego stopnia powinno zająć 20-30 minut. Gdy skończymy grilować, ostrożnie wyciągamy i przekładamy warzywo do głębokiego naczynia. Naczynie szczelnie owijamy folią lub torebką reklamową. Efekt jest taki, że zejdzie wilgoć i po 10 minutach, skóra papryki sama puści.
- 3 W międzyczasie na rozgrzaną patelnię wrzucamy orzechy włoskie i pokruszone herbatniki lub bułkę tartą. Lekko przypiekamy. Można lekko podlać oliwą.
- 4 Papryki obieramy ze skórki. Wrzucamy do głębokiego naczynia. Dodajemy prażone orzechy włoskie i herbatniki(lub bułkę). Podlewamy syropem z granatów. Wiem, że ciężko go dostać. Oczywiście jest też, że mało kto będzie go specjalnie szukał. Poza tym trochę kosztuje. Sęk w tym, że jego smak jest niepowtarzalny. I jeśli nie syrop to musi być odpowiedni substytut. Ja miałem szczęście bo kiedyś kupiłem go w Turcji. W Turcji dodawany był do deserów i lodów, stąd się pokusiłem. Wówczas nie znałem muhamary i nawet nie spodziewałem się, że użyje go w taki sposób. Syrop z granatów ma kwaskowato-słodowy smak. Taka ma też być w smaku pasta. Żeby otrzymać podobny smak należy użyć czegoś kwaśnego i czegoś karmelowego. Według mnie dobrze sprawdzi się ocet z czerwonego wina z odrobiną cukru brązowego lub jeśli macie, syropu klonowego. Uważajcie także ze słodyczą. Z doświadczenia wiem, że łatwo przesadzić i pasta wyjdzie słodka. A taka nie jest smaczna. Ma mieć kwaskowaty, orzeźwiający smak.
Rola bułki tartej jest zagęszczenie pasty, aby była bardziej treściwa. Ja zastąpiłem je pieczonymi

herbatnikami. Dodają dodatkowo "sezamowy" posmak do pasty.

- 5 Wszystkie składniki razem zblendować. Na końcu dodać soku z cytryny aby osiągnąć odpowiedni poziom kwasowości. Posolić, popieprzyć według gustu. Ja lubię ostrą, więc dodaje szczyptę chili. Polać delikatnie oliwą. Najlepiej smakuje dobrze schłodzona, zwłaszcza dnia następnego. Przechowywana w lodówce, zachowuje smak i świeżość nawet do tygodnia czasu.

Twoje notatki do przepisu: