Pečené červené papriky naložené v oleji s kostičkami tvarohu, obohaceného kořením

https://varimesmarcelou.cz/pecene-cervene-papriky-nalozene-v-oleji-s-kostickami-tvarohu-obohacene ho-korenim

Když jsem v obchodě viděla krásné červené papriky, jak se na mě smějí, neodolala jsem a koupila jich kilo. Už cestou domů jsem si říkala: „Upeču je a naložím do oleje“. Pečené červené papriky bez slupky jsou lahůdka.

Až doma, k prvotní úvaze o pečených paprikách, jsem ještě dodala: „Přidám do nich kostičky tvarohu obaleného v bylinkách“. Nejen že to krásně vypadalo ve sklenicích, ale ta chuť mě dostala.

Teď na podzim si často připravuji ledový salát Miniko s pečenými paprikami, bohatě pokapaný olivovým olejem z naložených paprik a poházený kostičkami tvarohu, který po měsíci uležení nechutná jako tvaroh, ale jako sýr.

Na přípravu pečených paprik naložených v oleji s kostičkami tvarohu budeme potřebovat

- 1 kg červených paprik
- 1 polévkovou lžíci oleje na potření paprik před pečením
- 200 g tvrdého Jaroměřického tvarohu, nakrájeného na kostičky o hraně 1 cm

Na obalení kostiček tvarohu

- 2 špetky sušeného rozmarýnu nasekaného nadrobno
- 1 čajovou lžičku mořské soli
- Špetku sušeného tymiánu
- ½ kávové lžičky mleté sladké papriky
- ½ kávové lžičky drceného chilli
- Lze přidat i špetku koření na salát tabbouleh
- 2 čajové lžičky vinného octa (červeného)
- 2 polévkové lžíce olivového oleje

Dále si připravíme

- 2 půllitrové sklenice
- Olivový olej na zalití pečených paprik

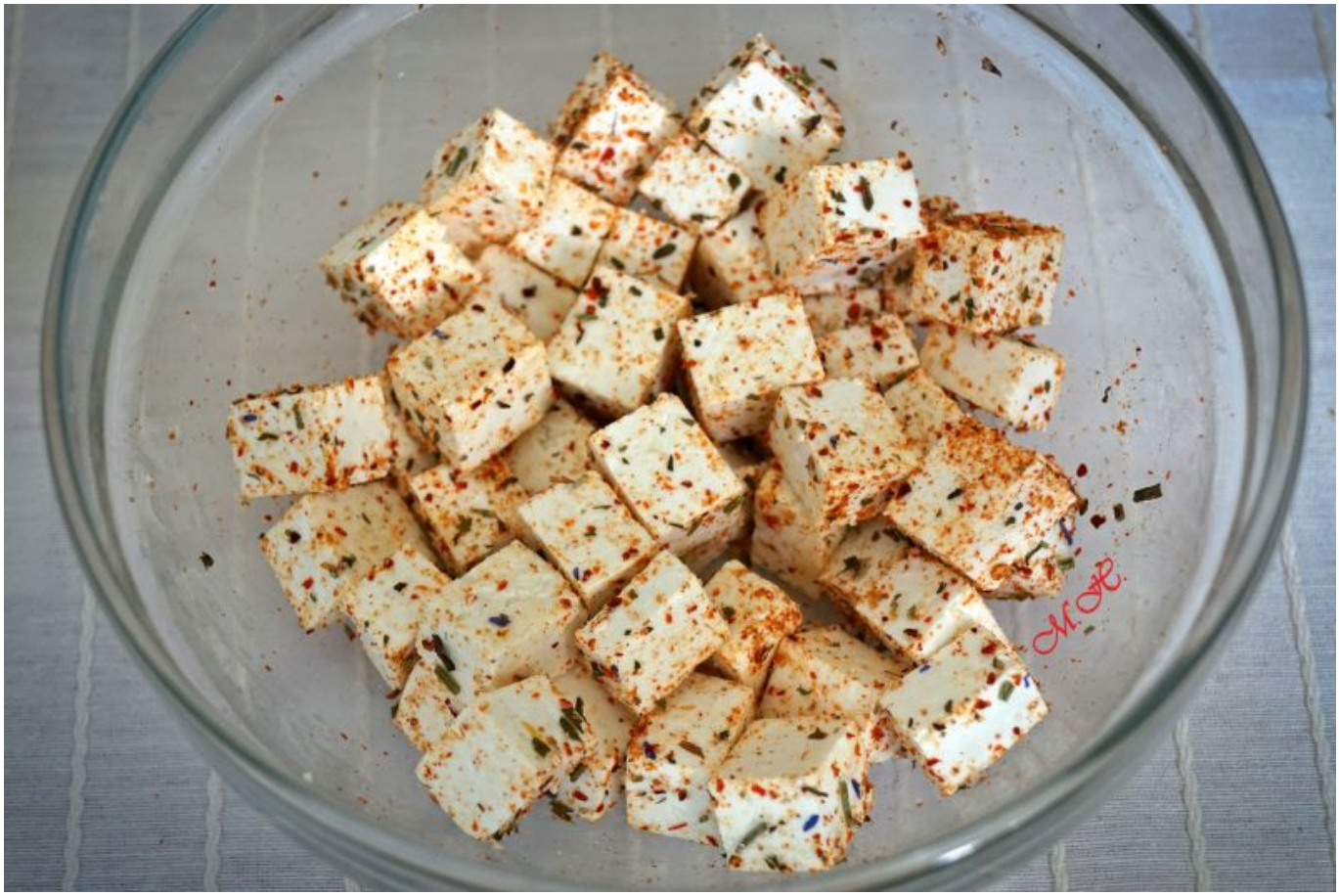
Do každé sklenice

- ½ většího stroužku česneku
- Špičku čerstvého rozmarýnu
- Větvičku čerstvého tymiánu

Doba pečení paprik v troubě: 25 minut na 200 °C

Postup přípravy pečených paprik naložených v oleji s kostičkami tvarohu

Nejprve si připravíme směs na obalení kostiček tvarohu. Do misky vložíme všechny uvedené suroviny a kostičky tvarohu v nich obalíme. Misku dáme stranou a po dobu pečení paprik je několikrát promícháme.



Troubu zapneme na 200 °C. Na plech položíme papír na pečení. Omyté a suché papriky potřeme dlaněmi olejem a položíme je na papír na pečení. Plech vložíme do vyhřáté trouby a papriky pečeme 25 minut. V polovině pečení je obrátíme (po 12,5 minutách).

Upečené papriky vložíme do skleněné misky a zakryjeme ji potravinářskou folií a necháme je 15 minut zapařit.

Pak papriky oloupeme a odstraníme z nich jádřince. Musím říct, že upečené papriky jsou mimořádně klouzavé, ale při troše trpělivosti jsou oloupané za chvíli. Oloupané papriky nakrájíme na menší kusy.

Do každé sklenice položíme ½ většího stroužku česneku, špičku čerstvého rozmarýnu a větvičku čerstvého tymiánu.



Do sklenic vrstvíme připravené kousky pečených paprik, prokládáme je kostičkami tvarohu obohaceného kořením a každou vrstvu zalijeme olivovým olejem.

Plné otevřené sklenice necháme stát na lince do druhého dne. Hladina oleje o malinko klesne. Olej doplníme a sklenice uzavřeme.



Já jsem jednu sklenici umístila do ledničky a druhou do komory k ostatním zavařeninám.

Koncem října, kdy začínám sklízet hlávky ledového salátu Miniko, jsou pečené papriky jeho výborným doplňkem. Salát vždy pokapu olejem z paprik a přidám i pár kapek buď citronové šťávy nebo jablečného octa a vše posypu nasekaným koprem. Je to opravdu skvělý salát.



Pečené papriky se také výborně hodí na dozdobení a dochucení vaječnice nebo jen tak na talířky při pohoštění k vínu nebo pečenému masu.