

Uwielbiam tę książkę! Jest pełna mądrości i sówicie obdarza nas przepisami na proste w przygotowaniu, smakowite dania. Każda strona to prawdziwa uczta.

NIGELLA LAWSON

Claudia Roden

MEDI TERRA NEA

Kuchnia słońca

Przepisy
śródziemnomorskie

 WIELKA LITERA

[fragment książki](#)

SALATKA Z CZERWONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW

To danie inspirowane marokańskimi sałatkami z duszonych warzyw ma piękny kolor i znakomicie smakuje. Moją własną *fantasia* jest dodanie gotowanej cytryny – ma niepowtarzalny, wyrazisty smak. Cytrynę (koniecznie niewoskowaną!) gotuj przez około 30 minut, aż stanie się bardzo miękka.

4–6 porcji

3 duże, mięsiste czerwone papryki

1½ łyżki oliwy z oliwek

300 gramów pomidorków koktajlowych

3 drobno posiekane ząbki czosnku

½ łyżeczki cukru

3–4 łyżki oliwy z oliwek extra vergine

posiekane liście z kilku gałązek kolendry

sól

½–1 świeża papryczka chili, pozbawiona pestek i posiekana, albo solidna szczypta mielonego chili (opcjonalnie)

1 mała ugotowana cytryna (zobacz powyżej) lub ½ dużej (opcjonalnie)

Rozgrzej piekarnik do 220 stopni Celsjusza lub 200 stopni Celsjusza z termoobiegiem. Blachę wyłóż papierem do pieczenia albo folią aluminiową. Papryki przekrój wzdłuż na połowy, usuń gniazda nasienne i nasiona, a następnie ułóż na blasze przeciętą stroną do dołu. Piecz przez 25–35 minut, aż staną się miękkie, a ich skórka zacznie pękać. Przełóż je do rondla i przykryj szczelnie pokrywką lub włóż do miski i nakryj talerzem. Odstaw na 10 minut, aż skórka będzie łatwo odchodzić. Gdy papryki przestygną, obierz je i pokrój w paski.

Gdy warzywa się pieką, rozgrzej na patelni oliwę. Wrzuć na nią pomidorki, a także chili, jeśli zamierzasz je dodać. Duś na małym ogniu przez około 10 minut, potrząsając co jakiś czas patelnię i przewracając pomidorki drewnianą szpatułką. Gdy będą miękkie, przesun je na bok patelni, na środek wrzuć czosnek i przesmaż, mieszając, aż lekko się zrumieni i uwolni aromat. Dodaj cukier, odrobinę soli do smaku i dokładnie wymieszaj.

Dorzuć paprykę. Jeśli chcesz użyć cytryny, pokrój ją na małe kawałki, usuń pestki i dodaj do pomidorów na patelni. Podgrzewaj, mieszając, mniej więcej przez minutę na małym ogniu. Odstaw do przestygnięcia.

Podawaj w temperaturze pokojowej, skropione obficie oliwą z oliwek i oprószone kolendrą.

SALATKI I DANIA Z WARZYW NA ZIMNO

Inne wersje

~ Podaj sałatkę z 10 czarnymi oliwkami i 10 anchois.

~ Jeśli chcesz zrobić neapolitańskie *peperoni e pomodorini in agrodolce*, rozpuść 2 łyżki cukru w 100 mililitrach octu winnego, polej zalewą paprykę z pomidorami i duś przez 1 lub 2 minuty. Pomiń cukier, gotowaną cytrynę i kolendrę z głównego przepisu.



BRZOSKWINIE PIECZONE W SŁODKIM WINIE Z GĘSTĄ ŚMIETANĄ I KARMELIZOWANYMI PISTACJAMI

Owoce, które kupujemy w sklepach, często nie miały szansy dojrzeć całkowicie w sadzie lub na krzewie. Pieczenie umożliwia wydobyć z nich pełni smaku. Połączenie pieczonych brzoskwiń, gęstej tłustej śmietany [w oryginale *clotted cream* – gęsta tłusta śmietana, wyrabiana na południu Anglii. W Polsce nie jest dostępna, ale można ją zastąpić tłustą śmietaną – przyp. tłum.] i karmelizowanymi pistacjami to uczta dla zmysłów! Użyj dość dojrzałych, ale nadal twardawych owoców.

4 porcje

4 brzoskwinie ze skórką, przekrojone na pół i pozbawione pestek

120 mililitrów słodkiego białego wina

60 gramów drobnego cukru

60 gramów pistacji

113 gramów gęstej tłustej śmietany (36%)

Rozgrzej piekarnik do 190 stopni Celsjusza lub 170 stopni Celsjusza z termoobiegiem.

Półki brzoskwiń ułóż w płytkim naczyniu żaroodpornym rozcięciem do góry. Polej je winem, tak aby nieco płynu zostało w zagłębieniach po pestkach. Piecz przez około 30 minut (czas pieczenia zależy od rozmiaru i dojrzałości owoców), aż po nakłuciu spiczastym nożem wydadzą ci się bardzo miękkie. Odstaw do przestygnięcia, a następnie schłodź w lodówce.

Przygotuj karmelizowane pistacje. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. W rondlu podgrzewaj na średnim ogniu cukier, aż się roztopi i przybierze odcień ciemnego miodu. Uważaj, aby go nie przypalić.

Wrzuć pistacje do płynnego karmelu, zamieszaj, żeby dokładnie pokryły się syropem i od razu przelej na wyłożoną papierem blachę. Odstaw do całkowitego wystygnięcia. Gdy karmel będzie twardy i kruchy, przełóż go z blachy na deskę do krojenia i posiekaj na nierówne kawałki.

Przed podaniem nałóż na każdą połówkę brzoskwini trochę śmietany i posyp karmelizowanymi pistacjami.

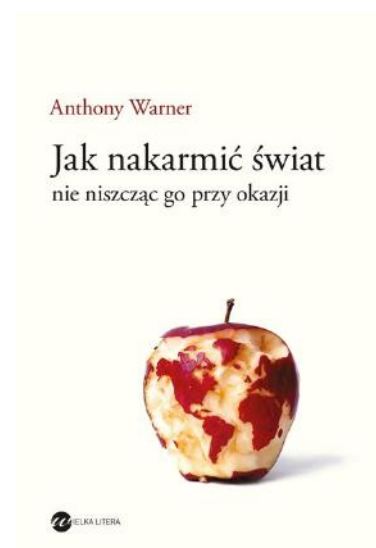
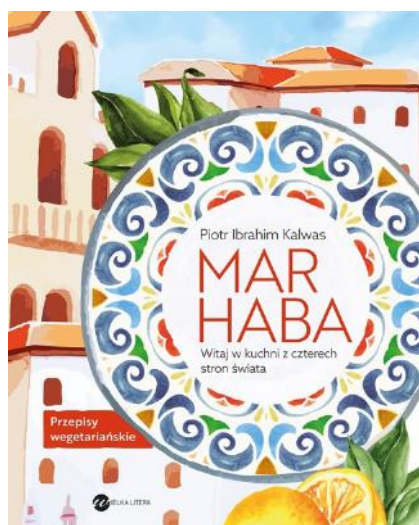
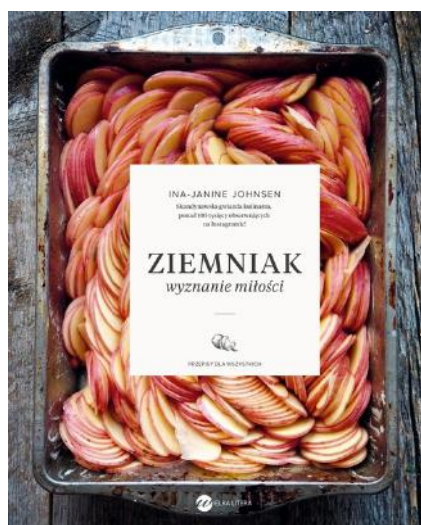
Inne wersje

~ Zamiast słodkiego wina możesz użyć wytrawnego białego oraz 1–2 łyżek cukru.

~ Zamiast tłustej śmietany możesz użyć bitej śmietany lub jogurtu greckiego.



Może zainteresować Cię również:



Sprawdź nasze [NOWOŚCI](#)
Zapraszamy na wielkalitera.pl