Закуска з перцю та сиру

Смачні та ароматні кольорові рулетики з перцю вражають своєю яскравістю та простотою.

Як продовження розпочатого мною циклу «Моя одеська кухня» від Савелія Лібкіна ділюся з Вами прекрасним рецептом легкої осінньої закуски.

Автор стверджує, що запах перцю формує запах всього одеського повітря з червня по жовтень. І це без перебільшення. Тут його печуть на кожній одеській кухні – хто в духовці, хто на сухій чавунній сковорідці, хто на грилі.

Варто зауважити, що печений перець, натертий часником і политий олією для одеситів є стравою і повсякденною, і святковою.

До речі, в Каталонії його точнісінько так готують. Різниця у одному компоненті – одеські господині інколи для смаку скроплюють перець яблучним оцтом, а іспанські використовують оцет херес.

Ще один із варіантів – це італійський, печений перець подають з м'яким козячим сиром та базиліком.

М'який козячий сир не дуже розповсюджений в Одесі та в Україні, тому його можна замінити м'якою жирною бринзою, й не обов'язково козячою. Найкраще по-експериментувати і підібрати саме той сир, який у співвідношенні з перцем найбільше Вам смакуватиме.

- 1 кг червоного і жовтого перцю
- 500 г м'якого козячого чи коров'ячого сиру
- 1 пучок зеленого базиліку
- 70 мл оливкової олії
- сіль перець

Вибрати довгий перець, краще одного розміру. Помити викласти на протвінь та запекти у духовці щоб шкірка зарум'янилася, вона так легше знімається. Запікати 20 хв при температурі 220 С.

Запечений перець ще гарячим одразу перекласти у поліетеленовий пакет, зав’язати його та залишити до повного охолодження. Так перець легко і швидко очистити.

Вийняти стручки перцю з пакету, зняти шкірку, видалити плодоніжку та насіння зі середини. М’якоть перцю розділити на декілька тонких смужок по 3-4 сантиметра завтовшки.

Сир покласти в миску та розім’яти виделкою. Помити базилік та повідривати листочки, декілька листочків дрібно нарізати і додати до сиру. Додати 50 мл оливкової олії, сіль за смаком, перець та добре перемішати.

На кожну смужку перцю покласти листочок базиліку та чайну ложку сиру, загорнути перець рулетиком та покласти у керамічний лоток. Зверху скропити залишеною оливковою олією та трішки присолити.