Закуска з перцю під медовим соусом

Ця різнобарвна, колоритна й дуже смачна страва стане окрасою вашого столу. Мед надає цій закусці основної родзинки. Перці бажано вибирати м’ясисті й спілі, бажано різного кольору, щоб на столі страва виглядала ефектно.

Про таку екстравагантну закуску вперше дізнались цього літа, коли насолоджувались подорожжю Бессарабією. Між Чорним морем, Прутом, Дунаєм і Дністром є мальовнича місцевість, де живуть працьовиті, талановиті та щедрі люди. Унікальний колорит краю відчувається одразу, як тільки ступите на цю землю Півдня України. Ця частина нашої країни є особливою й вирізняється своєю мультинаціональною кухнею.

Бессарабська кухня – це суміш молдовської, румунської, болгарської, української, єврейської, турецької, грецької, гагаузької та навіть албанської культур. Народи, які проживали на цій території, упродовж століть формували гастрономічне обличчя цього регіону. Загалом тут об’єднано колоритність 260 народів. Саме це й захоплює гурманів цієї кухні. Рецепти багатьох страв передаються з покоління у покоління, тому деякі частування не записані на папері, а передані з уст в уста. Бессарабська кухня характеризується безліччю овочевих страв, різноманіттям приправ та спецій.

> *До цієї закуски з перцем окрім самого перцю та приправ додають ще бринзу, яку вважають родзинкою цієї страви. Бринза у Басарабії є особливою, навіть на смак вона наповнена сонцем. За структурою – це м’який, але дуже солоний сир з овечого або козячого молока. Басарабську бринзу, як самодостатній продукт, подають як чудову закуску до бесарабських вин. Тож бринзу з коров’ячого молока місцеві гурмани вважають дешевою підробкою.*

- 2 кг солодкого перцю різних кольорів
- 300 мл оцту

- 225 мл води
- 250 мл олії
- 250 мл меду
- 1.5 чайної ложки солі
- 1 дрібка кориці
- 5 суцвіть гвоздики
- 5 горошин чорного перцю
- 2-4 горошини духмяного перцю
- 4 лаврових листки
- 1-2 зубчики часнику
- 200 г бринзи

Солодкий перець помити, викласти на деко і на годину помістити у гарячу духовку 180-200 С або запекти на вогні.

За цей час, поки запікатиметься перець, приготувати маринад. Оцет, воду, олію, часник і мед довести до кипіння, додати сіль і решту спецій.

> *Запечений перець ще гарячим скласти у пакет, зав'язати й залишити до вистигання. Уже з холодного перцю зняти шкірку і розділити на сегменти та скласти у глибоку посудину.*

Залити перці маринадом, щільно накрити й холодним поставити у холодильник для маринування щонайменше на ніч, або на декілька днів.

Готовий перець викласти у глибокі тарілки й присипати тертою бринзою.


















AUMUR




SAUMUR
GRANDE RESERVE