

Ескалівада

Сьогоднішнім літнім днем хочу запропонувати Вам нову ідею легкої страви з овочів.

Ескалівада смакуватиме, як гарніром до м'яса або риби, так, і окремою легкою літньою вечерею з грінками зі свіжого хліба та легким білим холодним вином.

Подібних страв у нашій кухні є чимало та мене зацікавив спосіб подачі овочів - накривання волокнами.

Ескаліва́да — характерна традиційна страва каталонської кухні. Цей літній каталонський гарнір до риби чи м'яса готується з печених овочів — капсикуму (великий мексиканський червоний перець), баклажанів, цибулі. Слугує також начинкою для коки з овочами (пиріг каталонської кухні). Ескалівада у Валенсії називають еспенка́т, на Мальорці — тремпó.

- 2 великі баклажани
- 2 червоні перці
- 2 молоді цибулини
- Сіль
- Винний оцет
- Оливкова олія

Овочі помити та цілими викласти на деко. Поставити в духовку та пекти 180-200С протягом 1 год. У часі запікання овочі можна перевернути.

Уже м'які овочі вийняти й залишити охолоджуватися. Опісля з овочів зняти легко шкірку. Баклажани й перці розділити тонкими волокнами, а цибулю порізати кубиками на пелюстки.

Усе викладати у глибоку таріль. Страву посолити, скропити оцтом та полити олією. Для прикраси покласти декілька смачних оливок.

Смачного теплого літа із запахом Іспанії.







