

LETNĀ• KUĀ~E OD FLORENTĀ•NY

PondĀ•lĀ-, 24 srpen 2020

DovolĀ-m si tomuto receptu Ā™Ā-kat kuĀ™e na kapii, neboĀ≠ nevĀ-m, jak jinak odliĀjit tohle moje letnĀ- kuĀ™e na paprice od klasickĀho celoroĀnĀ-ho kuĀ™ete na paprice. TentokrĀt se totiĀ¾ kuĀ™e dusĀ- na Ā•erstvĀĀ•ervenĀĀ paprice Ā• Ā•ili dusĀ- v pyrĀĀ z rozmixovanĀ½ch peĀ•enĀ½ch paprik a na zĀ•vĀ•r se zjemnĀ- smetanou, Ā•Ā-mĀ¾ vznikne skvost, na kterĀ½ budete zvĀjit hosty z Ā•irokĀĀho a dalekĀĀho okolĀ-, abyste se o tu radost podĀ•lili.

DĀ•lĀ• se to takto. Nejprve se musĀ- papriky zbavit slupky a taky se musĀ- nechat maliĀ•ko zmĀ•knout. Za tĀ-mto Ā•Ā•elem se nejprve seĀ¾ehnou v troubĀ• pĀ™i teplotĀ• aspoĀ• 220-230 stupĀ•Ā•, pĀ™Ā-padnĀ• i vĀ-ce, anebo pod grilem. Do trouby se vklĀ•dajĀ- tak, jak jsou, tedy celĀĀ, nevyĀ•dĀ™enĀĀ, nerozkrojenĀĀ, jen omytĀĀ.

Vcelku rychle zaĀ•nou pod Ā¾hnoucĀ-m topnĀ½m tĀ•lesem Ā•ernat na povrchu. V jakĀ½chkoli jinĀ½ch pĀ™Ā-padech by se jednalo o nevĀ-tanĀ½ jev, zde vĀ•ak jĀ•sejte a papriky sem tam pootoĀ•te, aby se seĀ¾ehly i na ostatnĀ-ch mĀ•stech po obvodu. Jakmile budou dost Ā•ernĀĀ, tedy zhruba na 50 procentech povrchu, vyjmĀ•te je do misky, pĀ™Ā•ikryjte poklicĀ• a nechte 20 minut zapaĀ™it. TĀ-m jeĀ•tĀ• trochu zmĀ•knou a hlavnĀ• se uvolnĀ- slupka od zbytku duĀ¾iny.

Nakonec jim slupku snadno stĀ•hnĀ•te noĀ¾Ā-kem a zĀ•roveĀ• pĀ™Ā•em vyĀ™Ā-znete semenĀ-k, stopku a dalĀ•Ā- nejedlĀĀ•Ā•sti. ZĀ•stane vĀ•m Ā•istĀ• duĀ¾ina s trochou vyteklĀĀ•Ā•Ā•vy, skvĀ•lĀ½ materiĀ•l na rozmixovĀjnĀ-. Pokud by vĀ•m pyrĀĀ pĀ™Ā•ilo pĀ™Ā•liĀ• hustĀĀ a brĀ•nilo se rozmixovĀjnĀ- dohladka, nevĀ•hejte si vypomocť 100 ml studenĀĀ vody (nebo klidnĀ• i domĀ•cĀ•ho vĀ½varu, chcete-li si obzvlĀ•Ā• pochutnat). HotovĀĀ pyrĀĀ jemnĀ• dosolte, aby vĀ•m chuĀ• byla pĀ™Ā•jemnĀ•, a pokuste se ubrĀ•nit tomu, Ā¾e ho celĀĀ a hned snĀ•te.

1. Nejprve se na troĀ•ice tuku opeĀ•e maso, aby zĀ•skalo na povrchu pĀ•knou zlatavĀ• opeĀ•enou barvu. TĀ-m sice maso nezmaĀ•kne, ale podstatnĀ• se mu vylepĀ•Ā• chuĀ•.