



Namaz (dip) od hokaido tikve i paprika

Pečena hokaido tikva (red kuri squash), rog paprike i češnjak u kremastom zagrljaju mascarpone sira - nama superfino.

Sastojci:

- 1 manja ili 1/2 veće hokaido tikve
- 2 rog paprike
- nevelika glavica češnjaka
- 2-3 žlice mascarpone sira
- 1 žličica maslaca
- soli prema potrebi
- papar
- malo dimljene paprike (ovdje ljuta *pimenton de la vera*)
- malo sušene kadulje

Priprema:

1.

Pećnicu ugrijte na 180°C. Tikvu i paprike operite, osušite i očistite (paprike od peteljki i sjemenki, a tikvu od sjemenki; ne morate ju guliti). Tikvu narežite na ploške. Glavici češnjaka (neoguljenoj) skinite vanjske, prljavije listiće, odrežite joj vrh (da se malo vide režnjevi) i zamotajte ju u Al-foliju.

2.

Pripremljeno povrće složite u pleh na pek papir i pecite u zagrijanoj pećnici 30-40 min (češnjak sam pekla 30, a ostalo povrće malo dulje).

3.

Pečene paprike ocijedite i držite 20ak min u poklopljenoj posudi, da se lakše ogule. U blender stavite prohladenu pečenu tikvu - prethodno uklonite zapečenije rubove i, ako želite, koru. Kod ove vrste tikve kora je jestiva pa sami procijenite da li ćete ju ostaviti; ja sam ju za ovaj namaz maknula jer je bila malo žilavija u odnosu na unutrašnjost (kad pirjam/kuham hokaido tikvu, ne gulim ju). Dodajte i pečeni češnjak kojeg prstima lako istisnete iz ovojnice.

4.

Ogulite paprike, dodajte začine, maslac (kod mene ghee) i cca 2 žlice mascarpone sira. Miksajte u blenderu dok ne dobijete ravnomjernu kremastu smjesu. Po želji/ukusu dodajte još malo sira ili začina. Ohladite do kraja pa do posluživanja čuvajte poklopljeno u hladnjaku.

Napomene: Poslužite kao namaz (na kruhu, krekerima...) ili kao dip uz razno sirovo ili kuhano povrće, nereske - mogućnosti je puno. Mi smo ga (neohlađenog) jeli i kao umak uz kuhanu teletinu i krumpir - super je bilo. Recept je napisan 18.01.2018.