Bruschette z pastą z białej fasoli i marynowaną papryką

22 sierpnia 2012

Dzisiaj, w ramach testowania książki Y. Ottolenghi „Das Kochbuch", wybrałam przepis na grzanki z pastą z białej fasoli i marynowaną papryką. To trzeci przepis z tej książki, który testuję i muszę się przyznać, że jeden z nich - gratin ze słodkich ziemniaków - okazał się być niewypałem. Takim niewypałem, że mimo wielkiego poświęcenia dla mojej sztuki kulinarnej nawet mój mąż nie był w stanie ich zjeść. Za to grzanki z pastą z fasoli wypadły bardzo dobrze.

Składniki i przygotowanie są proste, jedyną trudnością jest obranie papryki ze skórki, ale po upieczeniu i przetrzymaniu jej w zamkniętym pojemniku powinno się udać. Wizualnie bardzo przyjemne i kolorowe. Przygotowałam je i zostawiłam na wierzchu - zniknęły zjedzone przez męża, co było najlepszym testem potrawy.

W przeciwieństwie do przepisu w książce użyłam białej fasoli z puszki, a nie fasoli suszonej i nie smarowałam czosnkiem grzanek po wyjęciu z piekarnika - moim zdaniem czosnek w marynacie i w paście nadaje im już wystarczająco intensywnego smaku.

Składniki na 8 bruschette:

- 250 g białej fasoli z puszki
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżeczka cukru
- 4 gałązki świeżego tymianku
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka soku z cytryny
- 8 kromek ciabatty
- szczypior z jednej cebulki
- sól & pieprz
- oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od upieczenia papryki. Kroimy ją w ćwiartki, polewamy oliwą i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni na 35 minut. Po tym czasie, o ile papryka jest już miękka, wyjmujemy ją i wkładamy do plastikowego pojemnika do przechowywania żywności lub do miski i szczelnie zamykamy lub zalepiamy folią spożywczą. Gdy papryka ostygnie ściągamy z niej skórkę i kroimy w ósemki.
2. Następnie przez 30 minut marynujemy obraną i pokrojoną paprykę. Do marynaty potrzebujemy: cukier, ocet balsamiczny, tymianek, 2 ząbki czosnku obrane i przekrojone na pól, szczyptę soli, 2 łyżki wody i 2 łyżki oliwy z oliwek. Mieszamy składniki i łączymy je z papryką.
3. Fasolę odsączamy z zalewy i blendujemy na gładką pastę z sokiem z cytryny, szczyptą soli, łyżką oliwy, 1 ząbkiem czosnku i dużą szczyptą pieprzu. Jeżeli po zmieszaniu składników pasta ma zbyt delikatny smak proponuję dodać więcej cytryny, soli lub pieprzu.
4. Pastę serwujemy na ciabacie lub na grzankach. Jeżeli robimy grzanki to bułkę trzeba posmarować oliwą z oliwek i przyrumienić w piekarniku na funkcji grilla przez 5 minut w temperaturze 180 stopni.
5. Każdą z kromek smarujemy pastą z fasoli, układamy na niej po jednym pasku papryki czerwonej i żółtej oraz posypujemy posiekanym szczypiorkiem.