

Τυροκαυτερή χτυπητή, πικάντικο μερακλίδικο ορεκτικό που ταιριάζει σε όλα τα τραπέζια με μεζεδάκια ή κρέας. Φτιάξτε αυτή την πανεύκολη συνταγή για χτυπητή με φέτα και πιπεριές!

Τι θα χρειαστείτε

350 γρ. φέτα

2 πιπεριές κέρατο

2 κ.σ. γιαούρτι στραγγιστό

2 πιπεριές Φλωρίνης φρέσκες ή από βάζο

Ελαιόλαδο όσο πάρει, περίπου 50 ml

Λίγο ξύδι

Εκτέλεση συνταγής

Ψήνουμε τις πιπεριές. Αν δεν θέλουμε πολύ καυτερή τη χτυπητή, αφαιρούμε τα σπόρια. Σε μπλεντεράκι ή πολυκόφτη βάζουμε θρυμματισμένη τη φέτα, τις πιπεριές, το γιαούρτι και το μισό ελαιόλαδο. Χτυπάμε την τυροκαυτερή και ελέγχουμε την υφή της. Προσθέτουμε και το υπόλοιπο ελαιόλαδο ή όσο κρίνουμε απαραίτητο.-

Σερβίρουμε τη χτυπητή συνοδεύοντας τα κρεατικά μας ή σαν ορεκτικό με ψωμί και ότι άλλο μας αρέσει. Καλή όρεξη!

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ψήνουμε τις πιπεριές. Αν δεν θέλουμε πολύ καυτερή τη χτυπητή, αφαιρούμε τα σπόρια.
- 2 Σε μπλεντεράκι ή πολυκόφτη βάζουμε θρυμματισμένη τη φέτα, τις πιπεριές, το γιαούρτι και το μισό ελαιόλαδο.
- 3 Χτυπάμε την τυροκαυτερή και ελέγχουμε την υφή της. Προσθέτουμε και το υπόλοιπο ελαιόλαδο ή όσο κρίνουμε απαραίτητο.-
- 4 Σερβίρουμε τη χτυπητή συνοδεύοντας τα κρεατικά μας ή σαν ορεκτικό με ψωμί και ότι άλλο μας αρέσει. Καλή όρεξη!