

Το σπετζοφαί ή σπετσοφαί είναι ο τέλειος μεζές για κρασάκι, τσίπουρο ή ότι άλλο τραβάει η όρεξή σας. Χωριάτικο λουκάνικο που συνδυάζεται ιδανικά με πιπεριές, με πικάντικη γεύση. Φτιάξτε εύκολα αυτό το μερακλίδικο πιάτο και απολαύστε το με καλή παρέα. Εγώ το φτιάχνω συνήθως με χρωματιστές πιπεριές και το τελειώνω με χοντροτριμμένη φέτα. Του πάνε και τρελές βουτιές με ψωμάκι. Απολαύστε το!

Τι θα χρειαστείτε

2 λουκάνικα χωριάτικα

4 πιπεριές, αν θέλετε χρωματιστές και 2 πιπεριές κέρατο

1 μεγάλο κρεμμύδι σε φετάκια

500 ml σάλτσα ντομάτας ή ντομάτες στον τρίφτη

150 ml κόκκινο κρασί

150 γρ. φέτα

Μια πρέζα ζάχαρη

Λίγες σταγόνες ταμπάσκο ή τσίλι σε σκόνη

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

Σπετζοφαί με φέτα

Εκτέλεση συνταγής

Σε αντικολλητικό βαθύ τηγάνι σωτάρουμε σε ελαιόλαδο τις πιπεριές σε μεγάλα κομμάτια ή λωρίδες και το κρεμμύδι. Τις πιπεριές κέρατο μπορείτε να τις βάλετε και ολόκληρες. Προσθέτουμε και το λουκάνικο σε ροδέλες.

Μόλις πάρει ωραίο χρώμα και το λουκάνικο σβήνουμε με το κρασί. Περιμένουμε λίγο να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε τη ντομάτα. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι, τη ζάχαρη και λίγο ταμπάσκο.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και σκεπάζουμε με καπάκι. Αφήνουμε το φαγητό να μαγειρευτεί περίπου 25 λεπτά και να μελώσει η σάλτσα. Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τη φέτα χοντροτριμμένη. Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε τον αγαπημένο μας μεζέ με κρασάκι, τσίπουρο ή ότι τραβάει η όρεξή μας. Του πάνε και τρελές βουτιές με ψωμάκι!

Καλή όρεξη!

Σπετζοφαί με φέτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε σε ελαιόλαδο τις πιπεριές σε μεγάλα κομμάτια ή λωρίδες και το κρεμμύδι.
- 2 Προσθέτουμε-το λουκάνικο σε ροδέλες.
- 3 Μόλις πάρει ωραίο χρώμα και το λουκάνικο σβήνουμε με το κρασί.
- 4 Περιμένουμε λίγο να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε τη ντομάτα.
- 5 Βάζουμε αλάτι και πιπέρι, τη ζάχαρη και λίγο ταμπάσκο.
- 6 Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και σκεπάζουμε με καπάκι. Αφήνουμε το φαγητό να μαγειρευτεί περίπου 25 λεπτά και να μελώσει η σάλτσα.
- 7 Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τη φέτα χοντροτριμμένη.
- 8 Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε τον αγαπημένο μας μεζέ με κρασάκι, τσίπουρο ή ότι τραβάει η όρεξή μας. Του πάνε και τρελές βουτιές με ψωμάκι! Καλή όρεξη!