

Μερακλίδικη πικάντικη συνταγή για τυροκαυτερή, με ψητές πιπεριές και υπέροχη υφή. Το ιδανικό συνοδευτικό για κρέατα, πεντανόστιμο-ορεκτικό και τέλεια παρέα για το κρασί, το ούζο, τη μπύρα, το τσίπουρο. Φτιάξτε την-εύκολα και γρήγορα!

### Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. φέτα

2 μικρές καυτερές πιπεριές πράσινες

1 πιπεριά Φλωρίνης

50 ml ελαιόλαδο

Λίγο ξύδι

### Εκτέλεση συνταγής

Ραντίζουμε τις πιπεριές με λίγες σταγόνες ελαιόλαδο και τις ψήνουμε-στο φούρνο με αέρα ή στο γκριλ μέχρι να πάρει χρώμα η φλούδα τους και να μαλακώσουν.

Θρυμματίζουμε τη φέτα με ένα πιρούνι.-

Μόλις οι πιπεριές ψηθούν τις ανοίγουμε και ξύνουμε τη σάρκα από τη φλούδα, απομακρύνοντας τα πολλά σπόρια. Τις πολτοποιούμε ή τις ψιλοκόβουμε με μαχαίρι.

Αναμιγνύουμε τη φέτα με τις πιπεριές, προσθέτουμε το ξύδι και το ελαιόλαδο. Συνεχίζουμε την ανάμιξη μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή. Καλό είναι να βρίσκουμε και μερικά κομματάκια φέτας μέσα.

Καλή όρεξη!

- 1 Ραντίζουμε τις πιπεριές με λίγες σταγόνες ελαιόλαδο και τις ψήνουμε στο φούρνο με αέρα ή στο γκριλ μέχρι να πάρει χρώμα η φλούδα τους και να μαλακώσουν.
- 2 Θρυμματίζουμε τη φέτα με ένα πιρούνι.-
- 3 Μόλις οι πιπεριές ψηθούν τις ανοίγουμε και ξύνουμε τη σάρκα από τη φλούδα, απομακρύνοντας τα πολλά σπόρια.
- 4 Τις πολτοποιούμε ή τις φιλοκόβουμε με μαχαίρι.
- 5 Αναμιγνύουμε τη φέτα με τις πιπεριές, προσθέτουμε το ξύδι και το ελαιόλαδο.
- 6 Συνεχίζουμε την ανάμιξη μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή. Καλό είναι να βρίσκουμε και μερικά κομματάκια φέτας μέσα. Καλή όρεξη!