

Parmazánové chipsy s tapenádou II.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Parmazán 150 g
- Červené papriky 2 ks
- Extra panenský olivový olej 25 ml
- Vinný ocet 25 ml
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Plech vyložte pečícím papírem. Troubu rozehejte na 200°C. Na pečící papír nasypejte stejně velké hromádky nahrubo nastrohaného parmazánu. Nejlépe to jde pomocí kulatého vykrajovátko, do kterého vždy nasypete část sýra, trochu urovnáte a formičku odstraníte. Vložte do vyhřáté trouby a pečte na 200°C asi 10 minut. Pak nechte chipsy vychladnout. Červenou papriku vložte do vyhřáté trouby a pod grilem opečte, až se na ni budou tvořit černé puchýřky. Poté ji vložte do igelitového sáčku a nechte zapařit. Potom ji oloupejte a nakrájejte na velmi malé kostičky. Ty v misce zalijte olivovým olejem a vinným octem, osolte a opepřete. Tapenádu rozdělte do dvou skleniček a podávejte s parmazánovými chipsy.