Escalivada - pečená kapie a cibule

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- kapie 4 ks
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Španělsko

Počet porcí: 1

Postup:

Recept se dá dělat dvěma způsoby - péct v troubě nebo opéct na grilu.

Escalivada v troubě: Troubu zahřejeme na 200 °C. Na plech, který vyložíme pečícím papírem, naskládáme kapie vcelku společně s cibulí. Jakmile je trouba zahřátá, dáme zeleninu tak na 50 minut péct. Když jsou kapie menší, tak i méně. Při pečení zhruba po 30 minutách zeleninu o 180 stupňů otočíme. Troubu vypneme a necháme přes noc zchladnout, případně si delší dobu počkáme.

Escalivada na grilu: Tento způsob je nejlepší použít po grilování. Když už jsme ugrilovali maso a nebudeme už nic připravovat. Využijeme horka z uhlíků. Na mřížku dáme kapii i cibuli a necháme opékat, po nějaké době otáčíme, až se zelenina opeče ze všech stran. Necháme vychladit.

Kapie jakoby nařízneme (vyteče voda) a odstraníme všechna jadérka a stonek. Roztaháme na prkénko a sloupáváme svrchní kůžičku, až žádná není. Pak papriky nakrájíme na 1 cm dlouhé pásky. Cibuli klasicky oloupeme, ona se při uřezání konce vyloupne sama. Cibuli nakrájíme na měsíčky.

Escalivada má více způsobů využití. Dle katalánskeho zvyku se naskládají na talíř kapie, vedle cibule a Kataláni ještě pečou vcelku lilek, který také oloupou. Posolíme, polijeme olivovým olejem a necháme uprostřed stolu, ať si každý vezme pečenou kapii a cibuli jako část přílohy. My to máme doma rádi třeba na opečeném toustovém chlebu s tuňákem nebo ančovičkami. Escalivada je dobrá i jako salát s tuňákem, nadrobno nakrájeným česnekem, olivovým olejem a solí.