



Макало од печени пиперки, лук и ореви

Ова е едноставно макало кое можете да го подготвите и да го чувате во фрижидер - можете да користите и црвени пиперки од тегла, или пак сами да ги испечете. Ова макало го комбинираме со зачинети пица стапчиња кои имаат одличен вкус.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **1 – 2 часа**

Состојки:

За МАКАЛОТО ќе ви треба:

- 100 грама ореви
- 225 грама печени црвени пиперки
- 1 супена лажица доматино пюре
- 1 лажичка кумин
- 1 лажичка црвен пипер
- 6 супени лажици маслиново масло
- 1 чешне лук
- 1 супена лажица сок од лимон
- 1 супена лажица вински оцет

За ТЕСТОТО ЗА ПИЦА ќе ви треба:

- 175 грама брашно
- 1 лажичка сол
- 1 лажичка квасец
- ½ лажичка шеќер
- 1 супена лажица маслиново масло
- 1 супена лажица мелени суви лути пиперки
- 1 супена лажица сусам

Чекор 1

Подготовката на ова макало е толку едноставна - ставете сè во еден сад и со убав блендер добро измешајте ги сите состојки додека да добиете хомогена смеса, но внимавајте да не претерате.

Сакаме да задржиме дел од текстурата на состојките.

Зачувајте малку мелени или сечкани ореви за украсување.

Чекор 2

За да се направи тестото за стапчињата, квасецот помешајте го со шеќер, топла вода и маслиново масло и оставете го 10 минути да отстои.



Чекор 3

Измешајте го брашното со сувите пиперки и потоа додадете ја водата со квасецот и сè убаво измешајте.

Извадете ја смесата од садот на работната маса, доколку имате потреба убаво да ја измесите.

Проверете дали сувите лути пиперчиња се убаво распространети низ тестото и оставете го на топло место да стаса 1 час.

Чекор 4

Откако тестото ќе стаса ставете го на работната маса и расукајте го заедно со сусамот. Ние се трудиме да добиеме кружна форма.

Чекор 5

Загрејте ја тавата на максимум и испечете го од двете страни. Потоа исечете го на ленти за да можете да се послужите од макалото.

Совет

Пица стапчињата одлично одговараат со киселкастиот вкус на макалото. Малку бело сирење како додаток само ќе го подобри вкусот.

Користени производи:



Грил тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk