

Grillattu paprikaherkku neljälle

2 paprikaa
4 viipaletta maalaisleipää
pala vuohenjuustoa
valkosipulin kynsi
öljyä
balsamicoa
chili
suolaa
pippuria

Halkaise paprika, puolita vielä puolikkaat ja poista kanta ja siemenet. Tee öljystä, balsamicosta, pilkotusta valkosipulista ja chilistä marinadi, johon upotat paprikat tunniksi. Marinoinnin jälkeen grillaa paprikapaloja kuoripuoli alaspäin niin kauan, että kuori mustuu. Laita grillatut, kuumat paprikat kulhoon ja peitä kelmulla. N. 15 minuutin kuluttua paprikat on helppo kuoria. Suolaa ja pippuroi kuoritut paprikat, ja laita vielä marinadiin tekeytymään siksi aikaa, kun grillaat leivät. Sivele leipäviipaleet öljyllä ja grillaa molemmat puolet kullanuskeiksi. Aseta lautaselle leipä, päällystä se kahdella paprikanpalalla, ja murusta päälle reilusti vuohenjuustoa. Viimeistele vielä tuoreilla yrteillä.