

Khtipiti



Ingredients (per a 4 persones)

2 pebrots vermells d'escalivar

150 g de formatge feta

Cirereta o pebre roig picant

Oli d'oliva

Sal

Renteu i escaliveu els pebrots. Deixeu que es refreden una mica i traien-los la pell i les llavors. Tritureu-los amb la batedora picadora fins que siguin un pur líquid i, tot seguit, afegiu-hi el feta esmicolat, un raig d'oli, sal i cirereta o pebre roig segons el vostre gust. Bateu-ho fins que n'obtingueu una crema. Reserveu-ho a la nevera fins que ho serviu acompanyat de torrades de pa.



Si no trobeu feta autèntic, el sucedani (danès o no) que venen molts supermercats pot servir. Els grecs ho fan amb piperia florinis, que es venen en conserva amanits. Tingueu en compte que si hi predomina el pebrot quedarà massa líquid.