

Η τέλεια τυροκαυτερή & 2 πεντανόστιμες παραλλαγές της

Μερίδες: 4 σαν ορεκτικό **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 8 λεπτά
Χρόνος αναμονής: - **Σκεύος:** -

Υλικά για την κλασική τυροκαυτερή:

- 1 πράσινη καυτερή πιπεριά “κέρατο”
- 200 γρ. Φέτα Δωδώνη, θρυμματισμένη
- 100 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό
- 1 κ.σ. λευκό ξύδι
- ¼-½ κ.γ. μπούκοβο
- ½ κ.γ. γλυκιά πάπρικα
- ελαιόλαδο

Υλικά για την τυροκαυτερή με πιπεριές Φλωρίνης:

- ½ κόκκινη πιπεριά τσίλι
- 200 γρ. Φέτα Δωδώνη, θρυμματισμένη
- 100 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό
- 1 μεγάλη ψητή πιπεριά Φλωρίνης
- ¼-½ κ.γ. μπούκοβο
- ½ κ.γ. γλυκιά πάπρικα
- ελαιόλαδο

Υλικά για την πράσινη τυροκαυτερή με μυρωδικά:

- 1 πράσινη καυτερή πιπεριά “κέρατο”
- ¼ ματσάκι μαϊντανό (τα φύλλα), ψιλοκομμένο
- 2-3 κλωνάρια φρέσκια ρίγανη, ψιλοκομμένη
- 2-3 φυλλαράκια φρέσκο δυόσμο, ψιλοκομμένο
- 200 γρ. Φέτα Δωδώνη, θρυμματισμένη
- 100 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό
- ξύσμα από ½ λεμόνι
- 2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- ¼-½ κ.γ. μπούκοβο
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Κλασική τυροκαυτερή

1) Βάζουμε την πιπεριά “κέρατο” σε ταψάκι περασμένο με λαδόκολλα, την ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 210°C στις αντιστάσεις, για 6-8 λεπτά μέχρι να μαλακώσει.

2) Αφαιρούμε προσεκτικά το κοτσάνι της πιπεριάς και την φλούδα (που βγαίνει εύκολα), την κόβουμε στη μέση και την ξεσποριάζουμε.

3) Μπορούμε να φτιάξουμε την τυροκαυτερή μας με 2 τρόπους, αναλόγως πως την θέλουμε: κρεμώδη ή λιγότερο πολτοποιημένη.

- Για κρεμώδη τυροκαυτερή: Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) την ψημένη πιπεριά, την Φέτα ΔΩΔΩΝΗ, το γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό, το ξύδι, το μπούκοβο, την πάπρικα και 30 ml ελαιόλαδο και πολτοποιούμε καλά τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Για λιγότερο πολτοποιημένη: Βάζουμε σε μπλντ όλα τα υλικά και τα λιώνουμε/ανακατεύουμε καλά με πιρούνι, μέχρι να ενωθούν σε πηχτή κρέμα με κομματάκια.

Τυροκαυτερή με πιπεριές Φλωρίνης

1) Βάζουμε την πιπεριά “κέρατο” σε ταψάκι περασμένο με λαδόκολλα, την ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 210°C στις αντιστάσεις, για 4-5 λεπτά μέχρι να μαλακώσει.

2) Αφαιρούμε προσεκτικά το κοτσάνι της πιπεριάς και την φλούδα (που βγαίνει εύκολα), την κόβουμε στη μέση και την ξεσποριάζουμε.

3) Μπορούμε να φτιάξουμε την τυροκαυτερή μας με 2 τρόπους, αναλόγως πως την θέλουμε: κρεμώδη ή λιγότερο πολτοποιημένη.

- Για κρεμώδη τυροκαυτερή: Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) την ψημένη πιπεριά τσίλι, την Φέτα ΔΩΔΩΝΗ, το γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό, τις ψητές πιπεριές Φλωρίνης, το μπούκοβο, την πάπρικα και 30 ml ελαιόλαδο και πολτοποιούμε καλά τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

- Για λιγότερο πολτοποιημένη: Βάζουμε σε μπολ όλα τα υλικά και τα λιώνουμε/ανακατεύουμε καλά με πιρούνι, μέχρι να ενωθούν σε πηχτή κρέμα με κομματάκια.

Πράσινη τυροκαυτερή με μυρωδικά

1) Βάζουμε την πιπεριά “κέρατο” σε ταψάκι περασμένο με λαδόκολλα, την ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 210°C στις αντιστάσεις, για 6-8 λεπτά μέχρι να μαλακώσει.

2) Αφαιρούμε προσεκτικά το κοτσάνι της πιπεριάς και την φλούδα (που βγαίνει εύκολα), την κόβουμε στη μέση και την ξεσποριάζουμε.

3) Μπορούμε να φτιάξουμε την τυροκαυτερή μας με 2 τρόπους, αναλόγως πως την θέλουμε: κρεμώδη ή λιγότερο πολτοποιημένη.

- Για κρεμώδη τυροκαυτερή: Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) την ψημένη πιπεριά, τον μαϊντανό, τα φυλλαράκια ρίγανης, τον δυόσμο, την Φέτα ΔΩΔΩΝΗ, το γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, το μπούκοβο και 30 ml ελαιόλαδο και πολτοποιούμε καλά τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Για λιγότερο πολτοποιημένη: Βάζουμε σε μπολ όλα τα υλικά και τα λιώνουμε/ανακατεύουμε καλά με πιρούνι, μέχρι να ενωθούν σε πηχτή κρέμα με κομματάκια.

Η τυροκαυτερή (ή κάποια από τις παραλλαγές της) σερβίρεται επιτόπου ή φυλάσσεται στο ψυγείο, καλυμμένη, μέχρι το σερβίρισμα. Προτιμήστε να την καταναλώσετε εντός 3-4 ημερών.