

13 Οκτωβρίου 2015

Μπιφτέκια με πιπεριά Φλωρίνης και δαμάσκηνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφία: Παναγιώτης Μπελτζινίτης, εκτέλεση συνταγής-food styling: Στέλιος Μαστοράκος

Στέλιος Μαστοράκος Είναι καθηγητής μαγειρικής και ιδιοκτήτης της εταιρείας original sin.

Μπορούμε να κονσερβοποιήσουμε πιπεριές Φλωρίνης στο σπίτι αφού πρώτα τις ψήσουμε, τις ξεφλουδίσουμε και τις κλείσουμε σε βάζο με ξίδι και αλάτι

ΥΛΙΚΑ (για 4 άτομα)

40 γρ. ψητές πιπεριές Φλωρίνης σε ξίδι, από βάζο

100 γρ. δαμάσκηνα, αποξηραμένα

1 ντομάτα, σε χονδρά κομμάτια

1 μεγάλο κρεμμύδι, κομμένο στα 4

300 γρ. χοιρινό κιμά

300 γρ. μοσχαρίσιο κιμά

1 αβγό

40 γρ. φρυγανιά, χτυπημένη στο multi

½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο

½ [κ.γ.](#) κανέλα, σε σκόνη

½ κ.γ. ρίγανη, αποξηραμένη

1 κ.γ. αλάτι

½ κ.γ. πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπλέντερ χτυπάμε τις πιπεριές, τα δαμάσκηνα, την ντομάτα και το κρεμμύδι. Αν θέλουμε, προσθέτουμε ελάχιστο ξίδι από το βαζάκι της πιπεριάς Φλωρίνης.

Σε ένα μπολ βάζουμε τα δύο είδη κιμά μαζί με το μείγμα του μπλέντερ, το αβγό, τη φρυγανιά και τον μαϊντανό και καρυκεύουμε με όλα τα μπαχαρικά. Αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο για περίπου 2 ώρες.

Πλάθουμε μπιφτέκια, τα οποία ψήνουμε στον φούρνο, στους 220°C, για περίπου 20 λεπτά. Σερβίρουμε με μια σαλάτα της επιλογής μας.

***Δημοσιεύθηκε στο ΒΗΜΑ GOURMET**

Πηγή: [.tovima.gr](http://tovima.gr)