

Сыр с соусом из перцев

Ингредиенты

- Базилик - 4 веточки
- Яйцо - 1 шт.
- Молотые сухари - 4 ст. л. крупно молотых
- Орегано - 1 ч. сушеного
- Сыр Сулугуни - 200 г
- Сыр Камамбер - 125 г
- Сыр - 150 г любого копченого
- Лук-порей - 50 г
- Масло - для смазывания решетки
- Семена подсолнечника - 1 ст. л.
- Тыквенные семечки - 1 ст. л.
- Кедровый орех - 1 ст. л.
- Лук-порей - 50 г (белая часть)
- Красный перец - 5 шт.
- Паприка - 2 ч. л. подкопченной
- Вяленые томаты - 50 г мелко нарезанных
- Бальзамический уксус - 1 ст. л. белого
- Оливковое масло - 5 ст. л. или тыквенного масла
- Соль -



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Для соуса смешайте все семечки и орехи и обжарьте, помешивая, на сухой сковороде. Перец и лук-порей сложите на решетку и жарьте на мангале 15–20 минут до мягкости.

2

Сложите перцы в миску, накройте пленкой. Когда овощи хорошенько пропотеют, уберите кожу и семена. Один перец оставьте для подачи, остальные порубите вместе с луком-пореем.

3

Смешайте рубленые овощи со всеми остальными ингредиентами для соуса. Две веточки базилика порубите и тоже вмешайте в соус.

4

Яйцо взболтайте с 2 ст. л. воды. Сухари смешайте с орегано. Макните сулгуни сначала в яйцо, потом обваляйте в сухарях. Прodelайте это дважды, чтобы получить ровную панировку. Отложите.

5

На смазанную маслом решетку выложите камамбер и копченый сыр вместе с крупно нарезанным луком-пореем. Обжаривайте 4–6 минут на мангале на хорошо разогретых углях, перевернув 1 раз.

6

Уберите все ингредиенты с решетки, на их место выложите сулгуни и жарьте 1–2 минуты, часто переворачивая.

7

Все виды сыра порежьте крупными кусками, украсьте ломтиками перца и листиками базилика. Подавайте вместе с соусом.

Приятного вам аппетита :)