

Перец, запеченный с сыром

Ингредиенты

- Сладкий перец - 3-4 шт.
- Лимон - 1/2 шт.
- Оливковое масло - 5 ст. л.
- Козий сыр - 200 г
- Сметана - 2 ст. л.
- Тархун - 2 веточки
- Анчоусы - 2-3 шт.
- Орегано - 2 веточки
- Соль - по вкусу
- Перец - по вкусу



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Заранее подготовьте перцы. Для этого разрежьте их вдоль пополам, удалите семена, полейте соком лимона, половиной оливкового масла, посолите и поперчите. Поставьте в сильно разогретую духовку или под гриль на 20 минут. Получившиеся запеченные перцы можно хранить в герметичном контейнере в холодильнике несколько дней, готовить с разными начинками или добавлять в салаты и сэндвичи.

2

Для начинки смешайте сыр со сметаной, оставшимся оливковым маслом, солью, перцем, мелко рубленными листиками тархуна и измельченными анчоусами.

3

Выложите начинку на перцы, присыпьте рублеными листиками орегано и подавайте.

Приятного вам аппетита :)