

Перец фаршированный

Автор: Jaxa

09.05.2011 11:13 - Обновлено 09.05.2011 11:13



Очень вкусно.

Требуемые ингредиенты

- болгарский перец — 6 шт,
- мясной фарш — 400 г,
- морковь — 1 шт,
- репчатый лук — 1 шт,
- помидоры — 2 шт,
- чеснок — 3 зубчика,
- сыр — 100 г,
- растительное масло,
- соль, перец,
- майонез (или сметана).

Перец разрезать на две половинки и хорошо вымыть от семян.

Лук мелко нарезать. На крупной терке натереть морковь. Затем лук и морковь обжарить на растительном масле.

Помидоры нарезать ломтиками. Чеснок мелко порубить.

В фарш добавить обжаренные овощи, чеснок, соль, перец и хорошо перемешать.

Каждую половинку перца нафаршировать и поместить в форму для выпекания.

Сверху положить ломтик помидора, немного полить майонезом или сметаной и залить стаканом воды. Выпекать в духовке при температуре 200 градусов в течении 20 минут.

Затем вынуть и посыпать тертым сыром. Опять в духовку, пока не зарумянится сыр, примерно минут 10.

Перец фаршированный

Автор: Жаха

09.05.2011 11:13 - Обновлено 09.05.2011 11:13

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}