



Запеченные перцы с индейкой, крем сыр с копченой паприкой, аджикой и вялеными томатами



Ингредиенты

- Перец болгарский красный 1 шт
- Фарш из курицы или индейки 150 г
- Лук репчатый 100 г
- Сыр сливочный творожный Hochland Professional 120 г
- Желток яичный 1 шт
- Сливочное масло 10 г
- Растительное масло 10 г
- Вяленые томаты без масла 10 г
- Кинза 2 ветки
- Чеснок 1 зубчик
- Аджика кавказская 1 ч.л
- Копченая паприка 1/4 ч.л
- Соль 0,5 г
- Перец 0,5 г

Приготовление

На растительном масле обжарить лук и чеснок, охладить. В фарш добавить желток, пассерованный лук и чеснок, соль и перец. Хорошо перемешать.

В половинку перца выложить фарш и обжарить на сковороде со стороны фарша.

Выложить перец в огнеупорную посуду, добавить 100 мл воды, накрыть фольгой и запекать в духовке при температуре 170 градусов 20 минут, потом снять фольгу и запекать еще 20 минут.

Сыр сливочный творожный перемешать с аджикой, нарезанными вялеными томатами, копченой паприкой и мелко нарубленным стеблем кинзы.

На тарелку выложить сыр сливочный творожный, а на него - готовый перец. Украсить листиками кинзы.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг