



Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Червени чушки
2 с.л.	Зехтин
2 бр.	Сирене Бурата
150 г	Песто
½ ч.л.	♦ 5 Билки Провансал
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол

Чушки на грил с песто и сирене Бурата

🕒 25—30 Минути



Подготовка

- 1 Измийте чушките, нарежете ги наполовина по дължина и почистете от семките. Намазнете ги със зехтина. Разбъркайте подправките заедно с малко морска сол – овкусете чушките с получения микс.
- 2 Пригответе чушките на скара за 15-20 минути. Прехвърлете ги в тенджерата и покрийте с капак за десетина минути, за да омекнат допълнително.
- 3 Наредете чушките в дълбока чиния и полейте с допълнително зехтин. Разпределете пестото около тях, сложете сиренето Бурата и го разрежете, така че да се „разтече“ върху чушките.

