

Перцы на гриле с песто и бурратой

30–35 Мин.

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

6 шт.	Болгарский перец
0.5 ст.л.	Приправа для овощей и грибов на углях
2 ст.л.	Оливковое масло
2 шт.	Сыр бурата
150 г	Песто

Способ приготовления

1. Вымойте перцы, разрежьте их пополам и удалите семена. Смажьте маслом и приправьте приправой для овощей и грибов на углях.
2. Обжарьте перцы на гриле (на огне, в электрическом гриле или на сковороде-гриль) со всех сторон в течение 15–20 минут, пока кожица не обуглится, а мякоть не станет мягкой. Положите в миску, накройте пленкой или фольгой и дайте постоять 10 минут.
3. Разложите жареные перцы на тарелке, сбрызните небольшим количеством оливкового масла и положите сверху песто. Нарежьте буррату и произвольно распределите ее сверху. Приятного аппетита!