



# Перцы на гриле с песто и бурратой

🕒 30–35 Мин. 

## 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 кожа 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!

## 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 буррата
150 г	Песто

