

Фаршированные перцы с соусом из горошка и мяты

35—45 Мин.

Способ приготовления

1. Разрежьте перец пополам, вырежьте стебель и удалите семена.
2. Добавьте кускус в миску. Добавьте соль, куркуму, корицу, имбирь, кориандр и нарезанные оливки. Залейте кипящей водой в пропорции примерно 2:1 и дайте настояться.
3. Очистите и мелко порежьте чеснок. Как только кускус остынет, посыпьте овечьим сыром и смешайте с перцем, мелко измельченным чесноком и тимьяном.
4. Предварительно нагрейте духовку до 180 °C.
5. Положите перец (срезом вверх) в смазанную маслом форму для выпекания и нафаршируйте кускусовой смесью.
6. Как приготовить соус из горошка и мяты: Разогрейте все ингредиенты в маленькой сковороде, смешайте и приправьте солью по вкусу. Запекайте фаршированные перцы в течение 25-30 минут, подавайте с соусом.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Красный остроконечный перец
100 г	Кускус
200 г	Овечий сыр
30 г	Оливки без косточек
3 шт.	Зубчики чеснока
0.5 ч. л.	
1 ст. л.	Тимьян (Чабрец) измельченный
1 щепотка	Корица молотая
1 щепотка	Куркума молотая
	Оливковое масло

Соус

150 г	Горох
100 мл	Сливки
1	Горсть свежей листьев мяты, крупно нарезанных
1 щепотка	Соль морская