



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 °С.
- 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 |

