



# 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

