



Пълнени чушки с грахово-ментов сос

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Чушки
100 g	Кус-кус
200 g	Козе сирене
30 g	Маслини без костилка
3 скилдски	Чесън
½ ч.л.	♦ Кориандър, млян
1 с.л.	♦ Мащерка, ронена
½ ч.л.	♦ Канела на прах
½ ч.л.	♦ Куркума, мляна
½ ч.л.	♦ Джинджирил, млян
	Зехтин
	♦ Пипер меланж на зърна

За соса

150 g	Грах
100 ml	Сметана за готвене
Шепа	Шепа ментови листенца
	♦ Морска сол

- 1 Нарежете чушките на половинки по дължина и почистете.
- 2 Изсипете кус-куса в купа и овкусете с канела, куркума, джинджирил и кориандър. Нарежете маслините на кръгчета и добавете към кус-куса. Посолете и залейте с 200 ml вряща вода, покрийте с капак и оставете да се поеме.
- 3 Обелете и нарежете чесъна на ситно, добавете към кус-куса, след като се охлади. Натрошете козе сирене вътре и овкусете с пипер меланж и мащерка.
- 4 Загрейте фурната на 180°C предварително. Намазните тава със зехтин и наредете чушките в нея. Разпределете кус-куса в чушките и опечете за 25-30 минути.
- 5 Пригответе грахово-ментовия сос като загреете сметаната в тенджерата за кратко (не позволявайте да кипва) заедно с граха. Добавете ментови листенца, посолете и пюрирайте с ръчен пасатор.
- 6 Сервирайте чушките със соса и се насладете.

