

detkityumen.ru

ПЕРЦЫ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фарш 500 гр.

Болгарский перец 4 шт.

Лук 1 шт.

Чеснок 2 зуб.

Паприка 1 ч./л.

Черный молотый перец, соль по вкусу.

Кукурузный крахмал 2 ст./л.

Яйцо 1 шт.

Петрушка 1 ст./л рубленой.

Томатная паста 1 ст./л.

Вода 300 мл.

Сыр сливочный 50 гр.

Приготовление:

Хотите из классического рецепта сделать необычное блюдо? Тогда этот рецепт именно для вас! В нем перцы, начиненные фрикадельками, очень вкусные, идеально подходят для обеда и готовятся в течение часа. Это альтернатива простым перцам фаршированным мясом, но еще вкуснее и ароматнее. Его можно подать как второе блюдо или как основное, в зависимости от ваших потребностей. В этом рецепте мы наполняем перец тертым сливочным сыром, ароматными фрикадельками, помидорами черри и небольшим количеством томатного соуса. Затем мы дополнительном обогатили блюдо добавлением картофеля и приготовили все в духовке, что делает блюдо полноценным, действительно вкусным и ароматным.

Приготовление блюда необходимо начать с подготовки перцев. У них нужно срезать верхнюю часть, удалить внутренние волокна и семена. Затем в сковороде разогреть большое количество растительного масла и обжарить перец с каждой стороны в течении 2 минут. Потом вложить его на тарелку и дать остывть. Теперь необходимо заняться тефтелями. В миске нужно смешать до однородности мясной фарш, кукурузный крахмал, мелко нарезанный лук и чеснок, нарубленную петрушку, яйцо, черный молотый перец, паприку и соль. Далее необходимо взять форму для запекания и выложить перцы вверх срезом. На дно перцев посыпать тертый сыр. Затем с помощью рук нужно сделать маленькие тефтели и выложить их по 4-5 штук в перцы. Сверху положить по одной помидорки черри и посыпать тертым сыром. В отдельной посуде растворить в воде томатную пасту и полученную смесь влить в форму с перцами. Также нужно картофель очистить от кожуры, нарезать длинными дольками и разложить по бокам между перцами. Отправить все запекаться в разогретую до 180 градусов духовку в течении одного часа. Когда блюдо будет готово, дать ему немного остывть и подавать на стол. Приятного аппетита!!!

11.09.2020

[alexa1982](#)

Адресс на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/758/