



Болгарский перец, фаршированный мясом с грибами, запеченный в духовке. Можно в фарш добавить баклажаны.

Ингредиенты:

- перец (крупный) - 5 шт.
- баклажаны (маленький) - 1 шт. (по желанию)
- мясной фарш - 200-300 г
- грибы - 100-150 г
- репчатый лук - 1-2 шт.
- сыр - по вкусу
- зелень
- растительное масло

Приготовление:

Начинка у такого блюда может быть любая - к фаршу можно добавить баклажаны, грибы, помидоры. Я делала с баклажанами.

Баклажаны нарезать мелко, посолить и оставить на 20-30 минут, затем слить жидкость и промыть, отжать.



Перец разрезать на половинки, удалить семена, хвостики можно оставить для красоты.



Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом до прозрачности.



Добавить баклажаны, также немного обжарить.



Затем - фарш и тушить 7-10 минут (в зависимости от вида мяса). Посолить, поперчить по вкусу.



Грибы нарезать пластинами и обжарить отдельно на растительном масле.

Перец наполнить начинкой.



добавить грибы и посыпать тертым сыром (можно оставить несколько грибов



в духовке на противне 20-30 минут (в зависимости от

Трагедия Рокиты