



Пеперони по-калабрийски

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 9 Mins
приготовления
Порции 8
прибор Combair SE с 2015 года

Приготовление

2 стручкового перца, красного

(Pre-)heat space to level 5 with Grill

Стручковый перец помыть, разрезать на четыре части и удалить сердцевину. Удалить плодоножку и белые жилки.

Четвертинки перца уложить на решетку. Поместить решетку в разогретую камеру на самую верхнюю подставку. На один уровень ниже вставить противень, выстланный бумагой для выпечки. Приготовить в режиме гриля.

Put the pastry in

Grill level 5 for 9 Mins

Готовить перец на гриле, пока в его кожице не появятся пузырьки, и пока она не потемнеет. Извлечь перец из камеры и снять кожуру.

50 г сыра фета

50 г сливочного сыра

1½ ст. л. нежирных сливок

Перец, крупного помола

Для начинки размять сыр фета вилкой, смешать с молодым сыром и нежирными сливками, поперчить.

Равномерно обмазать полоски перца массой на основе сыра фета и свернуть.

Советы

Вместо перца в этом рецепте можно использовать цуккини. В этом случае у цуккини обрезать плодоножку и соцветие, нарезать цуккини кружочками толщиной прим. 2,5 см, проделать небольшие выемки, приготовить на гриле, заполнить массой на основе сыра фета и украсить кубиками перца.

Аксессуары

Решетка

Противень





Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

