

Ваш рецепт "ПЕРЕЦ НА ГРИЛЕ"



Срежьте верхушки красных перцев и удалите семена. Проварите целые перцы в кипящей подсоленной воде в течение 3-5 минут. Опрокиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. В чугунной сковороде обжарьте лук и молотую говядину до коричневого цвета. Добавьте остальные компоненты (кроме 3-х ч.л. томатного соуса и сыра). Тушите 10-15 минут. Наполните смесью перцы; на верхушку каждого перца положите 1 ч.л. томатного соуса. Поместите каждый перец в середину квадрата (23x23 см) из двойного слоя сверхпрочной алюминиевой фольги и положите на гриль-решетку финского гриля. Оберните перец фольгой так, чтобы верхушки оставались незакрытыми. Поставьте на гриль-решетку и готовьте в течение 35 - 40 минут. Посыпьте тёртым сыром и готовьте ещё 5 минут, пока сыр не расплавится.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Большие зелёные перцы - 3 шт.

Нарубленный лук - 1 ст. л.

Нежирная молотая говядина - 500 г

Банка томатного соуса - 250 г.

Порошок «Чили» - 1/4 ч. л.

Острый соевый соус - 1/2 ч. л.

Быстрорастворяющийся рис - пол стакана

Небольшие нарезанные помидоры - 2 шт.

Вода - 125 мл.

Тёртый острый сыр - 8 ст. л.

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»