

Чушки Бурек

2010-10-16 13:51:42



Рецепт этого болгарского блюда я увидела в передаче "Хочу знать" с Михаилом Ширвиндтом и тут же отправилась на кухню готовить по горячим следам.

Закуска получается очень красивой, особенно если готовить из разноцветных перцев и нарезать их на кружочки!

Нам понадобится:

4 крупных красных болгарских перца (у меня были красно-зелёные)

250 грамм брынзы

2 яйца

небольшой пучок укропа

небольшой пучок петрушки

1 зубчик чеснока

1 стакан простокваши (натурального йогурта или нежирной сметаны)

панировочные сухари

мука

соль

- Перцы очищаем от семян и плодоножек, промываем и запекаем на решётке в духовке (или на гриле) при максимальной температуре, пока на кожице не появятся чёрные пятна (в процессе один раз переворачиваем).

- После запекания складываем перцы в миску с крышкой (или в пакет) и ждём 10 минут, после чего кожица отслоится и можно без проблем её снимать.



Готовим вместе с Нямой

Чушки Бурек

- Половину укропа и чеснок измельчаем, смешиваем с простоквашей (йогуртом или сметаной), солим и оставляем настаиваться до готовности перцев. К укропу добавила чуточку свежего базилика.
- Петрушку и оставшийся укроп измельчаем, брынзу натираем, смешиваем с яйцом и зеленью.
- Начиняем очищенные перцы и придавливаем их сверху чтобы они приплюснулись, так начинка равномерно распределится внутри.
- Второе яйцо слегка взбиваем.
- Панируем перцы сначала в муке (кстати, на этом этапе их можно заморозить), затем в яйце и в панировочных сухарях.
- После чего обжариваем на разогретой сковороде с двух сторон, до золотистой корочки.



- Подаём в горячем виде с соусом.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru