



## СЫРНИКИ ДОР-БЛЮ

Помню этот день, когда впервые попробовала это умопомрачительное сочетание. Это было 8 марта и мы с семьей выбрались на завтрак в новый ресторан Peggy Smith, который открыла моя коллега по радио.

С тех пор, я все время думаю о них и хочу приготовить что-то похожее. Время пришло!



### Понадобится:

для соуса -  
первый красные сладкие - 3 штуки  
сушеный базилик - 1 столовая ложка  
оливковое масло - 1 столовая ложка  
соль и перец по вкусу

для сырников -  
творог ГМЗ - 500 граммов  
яйцо - 1 штука  
мука - 3 столовые ложки + еще немного

сыр дор-блю - 200 граммов  
растительное масло для жарки  
соль по вкусу

## Приготовление:

Духовку разогрей до 180 градусов. Перцы помой, обсуши, очисти от семян и разрежь на 4-5 частей. Выложи на застеленный пергаментом противень, посыпь базиликом, солью и полей маслом. Запекай 15-20 минут. Готовые перцы положи в чашу блендера iCook и перебей в соус, по желанию добавь соль и специи по вкусу.



В кухонном комбайне перетри творог немного посолив. Добавь яйцо перемешай. Затем добавь три столовые ложки муки и перемешай. Сыр дор-блю нарежь кубиками и оставив немного для подачи, подмешай к творогу.



На присыпанной мукой поверхности из творожной массы сформируй "колбаску" и нарежь на одинаковые кусочки.



Из каждого кусочка творожного теста сформируй сырник и обжарь на хорошо разогретой сковороде с двух сторон.



Готовый сырник выложи на бумажное полотенце. Подавай посыпав кубиками сыра дор-блю и полив соусом из печеных перцев.