



КАПУСТА ЗАПЕЧЕННАЯ С КРЕМ-СЫРОМ

Простая в приготовлении, необычная и очень вкусная. Подавайте на гарнир, как закуску или как основное блюдо!

Понадобится:

капуста – 1 качан крем-сыр – 100 граммов сушенный неострый красный перец – 1 столовая ложка розовый перец горошком – 1 чайная ложка растительное масло – 1 столовая ложка соль по вкусу

Приготовление:

Разогрей духовку до 180 градусов.

Капусту нарежь поперек слайдами высотой 1 сантиметр.

Выложи на противень на пергамент смазанный растительным маслом.

Каждый кусочек капусты смажь обильно крем-сыром.

Посоли и посыпь двумя видами перца. Часть перца оставь для подачи.

Запекай полчаса.

Готовую капусту выложи на блюдо и посыпь розовым перцем.