Болгарский перец, запеченный с моцареллой

На 100 грамм:
Калорийность: **186.24 ккал.**
Белки: **8.57 г.**
Жиры: **17.21 г.**
Углеводы: **3.6 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/bolgarskij-perec-zapechennyj-s-mocarelloj/

Этот рецепт отлично подойдет для легкого семейного обеда или ужина. Обязательно попробуйте данный вариант приготовления болгарского перца.

Ингредиенты:
- перец красный болгарский 4 шт
- масло оливковое 4 ст. л
- уксус бальзамический 2 ст. л
- тмин 1 ст. л
- чеснок 1 зубчик
- петрушка небольшой пучок
- моцарелла 400 г
- соль, перец по вкусу

Приготовление:
Перец разрезать пополам, удалить семена и белые перепонки.
Выложить перец в форму для запекания, посолить, поперчить и сбрызнуть оливковым маслом.
Запекать перец в предварительно разогретой до 180С духовке 35-40 минут.
В это время очистить и мелко нарезать чеснок. Смешать в миске чеснок с тмином и мелко нарезанной петрушкой. Добавить оставшееся оливковое масло и бальзамический уксус. Посолить, поперчить и перемешать.
С запеченного перца снять кожицу. Выложить на перец нарезанную кружочками моцареллу и полить приготовленной заправкой, используя только половину.
Запекать в духовке еще 10-15 минут. Перед подачей полить оставшейся заправкой.