



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
сушеный 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.