

Перцы запечённые с картофелем и сосисками

Владимир Дмитриевич приобщился к великому таинству создания “ирландского рагу”: собираешь всё, что есть в холодильнике и перемешиваешь. Так, по случаю, у нас сегодня перцы запечённые с картофелем и сосисками. И с сыром. Вкусно....



#пицца #перец #сосиски #сыр #яйца

Перцы запечённые с картофелем и сосисками. Ингредиенты:

Болгарские перцы крупные – 3 штуки

Картофель жареный или варёный (или любая варёная крупа) – 200 граммов

Сосиски – 2 штуки

Яйца – 5 штук

Сыр – 150 граммов



Перцы запечённые с картофелем и сосисками. Приготовление:

Каждый перец разрезать пополам и очистить от семян.

Сосиски порезать кружочками.

Сыр натереть на крупной терке.

Яйца хорошенько взбить вилкой или венчиком.

В каждую половинку перца положить по ложке картофеля, несколько кружочков сосиски.

Сверху посыпать перцы сыром и залить взбитыми яйцами.

Готовить в заранее разогретой до 190 градусов по Цельсию духовке 20 минут.



ВидеOVERсия рецепта на [канале Повар Вова](#)

[Нутовый омлет в перце](#). Неделя начинается с понедельника, а понедельник с завтрака. Нутовый омлет в перце – прекрасный вариант начала нового дня и восхитительной недели.

[Рулетики из перца](#). Рулетики из перца – это такая быстрая, но полезная еда. Опять же чесночку для здоровья всегда полезно, несмотря на обманчивое “лето” за окном. Правда если идёте на свидание – исключите чеснок)

[Кускус с грибами и сладким перцем](#). Владимир Дмитриевич – серьёзный джентльмен трёх с половиной лет из всех блюд, которые мы стараемся ему приготовить предпочитает “макарони” и не очень уважает каши. Но крепость дала трещину. Наш малыш распробовал кускус. Такая суровая реальность жизни. Кускус с грибами и сладким перцем.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).