

Рулетики из перца



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

#пицца #перец #творог #сметана #чеснок #орехи #food #pepper #cheese #SourCream #garlic #nuts

Рулетики из перца. Ингредиенты:

Болгарский перец – 4 штуки
Творожный сыр – 100 граммов
Сметана – 1 столовая ложка

Грецкие орехи – полстакана
Укроп – небольшой пучок
Чеснок – 2 зубчика



Рулетики из перца. Приготовление:

Перцы разрезать пополам вдоль, очистить от семян. В микроволновке на полной мощности (у нас 850 Вт), готовить пять минут. Перцы станут мягкими и легко свернутся рулетиками.

Пока готовятся перцы, сделать начинку. В блендере измельчить орехи. Добавить к ним творожный сыр, сметану, чеснок и смешать в блендере до однородной массы. Добавить в творожную смесь нарезанный укроп, перемешать.

Перцы после микроволновки немного остудить. На каждую половинку положить по две чайные ложки начинки и свернуть

рулетиками.



Японская пицца. Откуда такое название – Японская пицца, принцесса моя не сказала, а я грешным делом и не спросил, ибо... ибо было вкусно, а когда пришло бы время задавать вопросы то и спрашивать было уже не о чем.

Кокосовый пудинг. А сегодня у нас на завтрак пудинг. Кокосовый пудинг – прекрасный способ скрыть манную кашу за звучным названием. – Пудинг?, – переспрашивает малыш и вы на чистом глазу подтверждаете: пудинг.

Японские шоколадные пончики. Японские шоколадные пончики. Очень красивый рецепт. Изящный результат. Но пончики, как и всё японское, маленькие. Или у нас формочки маленькие?

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.