

Перцы с чечевицей



Что нужно:

- сладкие перцы - 4 шт;
- чечевица - 1 стакан;
- слив. масло - 50 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- чеснок - 1 зубчик;
- яблоко - 1 шт;
- финики (без косточек) - 4 шт;
- тмин - 1 ст. л.;
- сметана - 200 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим чечевицу 30 минут, добавив соль, перец, сливочное масло, и тмин;
2. Затем добавляем в неё истолчённый чеснок, натёртое яблоко, мелко нарезанные финики, всё перемешиваем и выключаем огонь;
3. Режем перцы пополам, удаляем семена и наполняем их нашей чечевицей;
4. Укладываем перцы на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и запекаем 10 минут при 180 градусах.