"Крутые перцы"

Что нужно:

- болгарские перцы (крупные) - 6 шт;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- сметана - 2 ст. л.;
- укроп - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- свинина - 1 кг (можно чуть больше);
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Аккуратно срезаем верхушки у перцев и очищаем их от семян.
3. Нарезаем свинину (средними кусочками), солим, перчим её и обжариваем 40 минут (на слабом огне).
4. Добавляем в свинину мелко порубленную зелень.
5. Далее томатную пасту и перчим.
6. Перемешиваем и выключаем огонь.
7. Раскладываем мяско по перчикам. Сами перцы поместите в форму для запекания с бортами, чтобы они устойчиво стояли (форму, конечно же, предварительно смазываем маслом).
8. Поливаем сметаной (можно и без неё, это по желанию).
9. Запекаем 15 минут при 200 градусах.