

Козий сыр в виноградных листьях

Добавил(а) Вячеслав Липатов
10.10.11 11:49 -

Для рецепта вам потребуется:

виноградные листья - 20шт.
козий сыр - 200г
красные сладкие перцы - 2 шт.
кедровые орехи - 30г
свежий базилик, оливковое масло, соль, перец - по вкусу.

Эта традиционная рождественская закуска готовится так. Испечь перец в духовке, охладить, положив в полиэтиленовый пакет, затем снять кожицу и вынуть семена. Если виноградные листья жестковаты, то обварить их кипятком. Уложить листья на алюминиевую фольгу. На них выложить печеные перцы и козий сыр. Сбрызнуть оливковым маслом, посолить, поперчить и свернуть в трубочку. Нарезать трубочку поперек кусочками, выложить на блюдо и каждый кусочек посыпать сверху слегка обжаренными кедровыми орешками и мелко нарезанным свежим базиликом.