

## Фаршированные перцы

### Вам понадобится

Перец болгарский	700 г / 5 шт.
Фарш из говядины и свинины	500 г
Помидоры	450 г
Рис отварной	120 г
Паста томатная	40 г
Вода	300 мл
Соль, специи	по вкусу

### Приготовление

- 1 У перцев аккуратно, не повреждая стенки плодов, удалить сердцевину. В отдельную емкость выложить фарш и рис, добавить соль и специи, тщательно перемешать.
- 2 Наполнить каждый перец фаршем. Помидоры измельчить с помощью блендера, выложить в отдельную емкость, добавить томатную пасту, воду, соль и специи, перемешать. Перцы выложить на противень, залить полученным соусом. Установить противень на нижний уровень печи.
- 3 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 210 °С, время приготовления 1 час, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха.