



Буженина и печеный перец

Ингредиенты

2 персоны

Шея свиная.....	825 гр
Морковь.....	140 гр
Чеснок.....	30 гр
Розмарин.....	20 гр
Тимьян.....	15 гр
Перец болгарский.....	250 гр
Сыр Фета.....	100 гр
Зернистая горчица.....	50 гр

Этапы приготовления

1. Мясо вымыть и обсушить.
2. Чеснок и морковь очистить, нарезать лепестками.
3. В куске мяса, при помощи острого ножа сделать надрезы.
4. Шпигуем морковь и чесноком.
5. Обильно обмазываем зернистой горчицей, тимьяном и розмарином.

6. Разогреваем духовку до 180°C
7. Заворачиваем в фольгу и убираем мясо в духовку на 40-50 минут.
8. За 20 минут до готовности мяса, убираем в духовку болгарский перец.
9. При подаче посыпаем нарезанным сыром фета и веточками свежей кинзы.