



## Запеченный мягкий сыр в рассоле с томатами, сладким луком и перцем «по-гречески»



### Ингредиенты

- Мягкий сыр в рассоле Hochland Professional 200 г
- Томат 4 шт
- Перец красный болгарский 2 шт
- Чили перец зеленый 1 шт
- Лук красный 1 шт
- Оливковое масло 20 мл
- Чили перец хлопья 1 ч.л
- Орегано сушеный 1 ч.л
- Розмарин свежий 1 ветка
- Лимон 1 шт
- Соль
- Перец

### Приготовление

В форму для запекания выложить нарезанные кружочками томаты, мягкий сыр в рассоле, нарезанный кольцами: перец красный сладкий, красный лук, чили перец зеленый.

Посыпать орегано, розмарином, полить оливковым маслом, сбрызнуть лимонным соком.

Запекать в духовке при температуре 170 градусов 15-20 минут.

### Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле  
400 г