



Картошка с бастурмой

Fırında Pastırmalı Patates



20 ломтиков бастурмы
4 шт. картофеля
4 шт. зеленого перца
2 шт. помидор
4 ломтика овечьего сыра
0,5 ч. л. соли

- # Это блюдо на 4 персоны, поэтому все продукты делятся на 4 равные части.
- # Картофель почистить, порезать кружочками, помидоры не очищая разрезать посередине, порезать полукольцами, перец очистить от семечек и разрезать на несколько частей.
- # Фольгу порезать размером 30 x 40. На середину выложить картофель в форме квадрата.
- # Сверху поочереди выложить: бастурма, помидоры, перец, соль и сыр.
- # Фольгу сложить в сверток. Приготовленные таким образом 4 свертка положить на противень. Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и запекать 25-30 минут.
- # Подавать горячим.

Сыр во время приготовления плавится, поэтому продукты прилипают к фольге. По желанию сыр можно не добавлять.