



## 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.