

# Oeufs aux poivrons et au fromage



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

150 g fromage de brebis sec

100 g [Kajmak](#)

1 dl huile

4 gros poivrons

2 oeufs

5 cl lait

persil, sel

## Préparation

Passez le fromage au tamis. Choisissez 4 gros poivrons verts à la chair épaisse. Grillez-les au four, épépinez, pelez et fendez-les dans le sens de la longueur. Hachez-les grossièrement. Dans un plat à four bien huilé, mélangez le Kajmak, le lait, les morceaux de poivron. Salez. Faites cuire 5 minutes. Ajoutez le fromage blanc émietté et les oeufs battus. Rectifiez l'assaisonnement. Enfourez à 240° pendant encore 40 minutes.

Cette recette vous est proposé sur le blogg du site Androuet par l'utilisateur **Anne-Catherine Peirole**.

Vos commentaires: