

Gogoșari umpluți

60—70 Min.

Pregătire

1 Scoate cotoarele a opt ardei, apoi taie un capac în jurul cotorului și îndepărtează toate semințele albe și „fibrele" albe din interior.

2 Apoi opărește ardeii folosind apă clocotită. După cinci minute, toarnă peste ei apă rece și lasă-i să se scurgă.

3 Între timp, toacă 350 de grame de carne – constând din jumătate de cantitate carne de porc, jumătate carne de vită – până când are o consistență medie-fină.

SUGESTIE: Alternativ, poți utiliza carne tocată în prealabil.

4 La carnea tocată, adaugă 1½ linguriță cu vârf de ceapă tocată fin, prăjită până când capătă o culoare aurie într-o cantitate de grăsime de mărimea unei nuci, sare după gust, un vârf de cuțit de pătrunjel verde tocat și o cantitate foarte mică de maghiran măcinat. Apoi adaugă 4 linguri cu vârf de orez fiert și un ou întreg.

5 Umple cu amestecul gogoșarii pregătiți și pune-le capacele, apoi umezește o caserolă cu apă și aranjează gogoșarii unul lângă altul.

SUGESTIE: Dacă nu ai o caserolă, este potrivită și o cratiță lată sau o tavă pentru tartă.

6 Acoperă și fierbe ardeii umpluți într-un cuptor încins până când umplutura pare fermă.

7 Între timp, adaugă 30 grame de făină la 50 grame de unt topit și gătește până când capătă o culoare aurie, apoi adaugă ¼ până la ½ litru de piure de roșii, sare după gust, un strop de oțet și două linguriță de zahăr și amestecă până când se omogenizează.

8 Diluează amestecul cu apă, după cum este necesar, pentru a produce un sos de o consistență moderată.

9 După ce fierbe puțin, toarnă sosul peste gogoșarii umpluți gătiți și lasă totul să fiarbă încet încă 15 - 20 minute.

SUGESTIE: Servește cu cartofi prăjiți sau orez fiert.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

8 bucăți	Ardei gras
350 g	Carne tocată, amestecată
1.5 linguriță	Ceapă, tăiată cubulețe
1 linguriță	Pătrunjel, mărunțit
1	Ou
4 lingură	Orez, fiert
0.5 linguriță	Măghiran mărunțit
	Sare de mare iodată
	Ulei de prăjit

Pentru sosul de roșii

0.5 l	Piure de roșii
50 g	Făină
30 g	Unt
2 linguriță	Zahăr
1	Strop de oțet
	Sare de mare iodată
	Apă, după cum este necesar