



Gogoşari umpluți

🕒 60–70 Min. ❤️❤️❤️

Pregătire

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 |

- 1 Scoate cotoarele a opt ardei, apoi taie un capac în jurul cotorului și îndepărtează toate semințele albe și „fibrelor” 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 lingurițe 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.

