



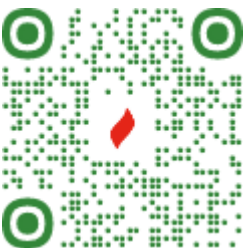
Ingrediente 4 Porții

♦ = 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



Gogoşari umpluți

🕒 60–70 Min. ❤️❤️❤️

Pregătire

- 1 Scoate cotoarele a opt ardei, apoi taie un capac în jurul cotorului și îndepărtează toate semințele albe și „fibrelle” 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 gogoşarii pregătiți și pune-le capacele, apoi umezește o caserolă cu apă și aranjează gogoşarii 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 gogoşarii umpluți gătiți și lasă totul să fiarbă încet încă 15 - 20 minute.

SUGESTIE: Servește cu cartofi prăjiți sau orez fiert.