



Пълнени чушки

⌚ 60–70 Минути 

Подготовка

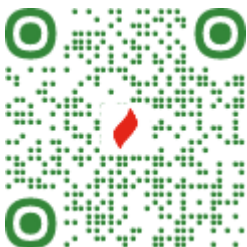
Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

8 бр.	Чушки (камби)
350 г	Кайма, смес
1.5 ч.л.	Лук, нарязан на кубчета
1 ч.л.	Магданоз, нарязан
1	Яйце
4 с.л.	Ориз, варен
0.5 ч.л.	Майорана
	♦ Морска сол
	Олио за пържене

За доматиения сос

0.5 L	Доматено пюре
50 г	Брашно
30 г	Масло
2 ч.л.	Захар
	Малко оцет
	♦ Морска сол
	Вода за заливане



- 1 Отстранете гръжките от осем чушки, след това изрежете капачета около гръжките и отстранете всички бели семена и бели „конци“ отвътре.
- 2 След това попарете чушките с помощта на вряла вода. След пет минути се заливат със студена вода и се оставят да се отцедят.
- 3 Междувременно смелете 350 грама месо – половината свинско, другата половина телешко месо – до среднофина консистенция.

СЪВЕТ: Като алтернатива можете да използвате предварително смляно месо.

- 4 Към каймата добавете 1½ ч.л. ситно нарязан лук, запържен до златисто в малко мазнина, сол на вкус, щипка нарязан пресен магданоз и много малко смляна майорана. След това добавете 4 супени лъжици варен ориз и едно цяло яйце.
 - 5 Напълнете готовите чушки със сместа и поставете капачетата отгоре, след това намокрете касеролата с вода и подредете чушките една до друга.
- СЪВЕТ:** Ако нямате касерола с капак за фурна, подходящ е и друг широк съд или тава за тарт.
- 6 Покрийте с капак и гответе пълнените чушки в гореща фурна, докато плънката стане готова.
 - 7 Междувременно добавете 30 грама брашно към 50 грама разтопено масло и гответе до златисто, след това добавете ¼ до половин литър доматиено пюре, сол на вкус, малко оцет и две чаени лъжички захар и разбъркайте до гладка смес.
 - 8 Разредете сместа с вода, колкото е необходимо, за да се получи умерено гъст сос.
 - 9 След като го оставите да къкри за кратко, изсипете соса върху сготвените пълнени чушки и оставете всичко да се задуши бавно за още 15 до 20 минути.

СЪВЕТ: Сервирайте с печени картофи.