



# Фаршированные болгарские перцы

🕒 60–70 Мин. 

## Способ приготовления

- Срежьте стебли с восьми перцев, вырежьте крышечку вокруг стебля и удалите все белые семена и сердцевину.
- Затем облейте перцы кипящей водой. Через пять минут налейте холодную воду и дайте ей стечь.
- Приготовьте 350 г фарша (1 часть свинины, 1 часть говядины) среднего помола.

**ПОДСКАЗКА:** Или же можно использовать готовый фарш.

- В фарш добавьте  $1\frac{1}{2}$  чайные ложки мелко нарезанного лука, обжаренного до золотистого цвета на кусочке жира размером с орех, добавьте соль по вкусу, щепотку измельченной петрушки и чуть-чуть молотого майорана. Затем добавьте 4 столовые ложки вареного риса с горкой и одно целое яйцо.
- Нафаршируйте смесь подготовленные перцы и положите сверху крышки, затем намочите кастрюлю из керамики или жаропрочного стекла водой и выложите перцы рядами.

**ПОДСКАЗКА:** Если у вас нет кастрюли из керамики или жаропрочного стекла, можно использовать широкую кастрюлю или форму для торта.

- Накройте крышкой и готовьте фаршированные перцы в разогретой духовке, пока начинка не станет твердой.
- Добавьте 30 г муки в 50 г растопленного сливочного масла и готовьте до золотистого цвета, затем добавьте от  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{1}{2}$  литра томатного пюре, соль по вкусу, немного уксуса и две чайные ложки сахара. Перемешайте до однородной массы.
- При необходимости разбавляйте смесь водой, чтобы получился соус средней густоты.
- После недолгого кипения налейте соус на готовые фаршированные перцы и оставьте тушиться на медленном огне на 15–20 минут.

**ПОДСКАЗКА:** Подавайте с запеченным картофелем или вареным рисом.

Ингредиенты 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

8 шт. Болгарский перец  
350 г Смешанный мясной фарш  
1.5 ч. л. Лук кубиками  
1 ч. л. Петрушка измельченная  
1 Яйцо  
4 ст. л. Вареный рис  
0.5 ч. л. ◆ Майоран измельченный  
◆ Соль морская

Масло для жарки

Томатный соус

0.5 л Томатное пюре  
50 г Мука  
30 г Сливочное масло  
2 ч. л. Сахар  
1 Немного уксуса  
◆ Соль морская  
Вода по необходимости



