

Фаршированные болгарские перцы

60–70 Мин.

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

Способ приготовления

1 Срежьте стебли с восьми перцев, вырежьте крышечку вокруг стебля и удалите все белые семена и сердцевину.

2 Затем облейте перцы кипящей водой. Через пять минут налейте холодную воду и дайте ей стечь.

3 Приготовьте 350 г фарша (1 часть свинины, 1 часть говядины) среднего помола.

ПОДСКАЗКА: Или же можно использовать готовый фарш.

4 В фарш добавьте 1½ 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.

5 Нафаршируйте смесью 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.

6 Накройте крышкой и готовьте фаршированные перцы в разогретой духовке, пока начинка не станет твердой.

7 Добавьте 30 г муки в 50 г растопленного сливочного масла и готовьте до золотистого цвета, затем добавьте от ¼ до ½ литра томатного пюре, соль по вкусу, немного уксуса и две чайные ложки сахара. Перемешайте до однородной массы.

8 При необходимости разбавляйте смесь водой, чтобы получился соус средней густоты.

9 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.