

Фарширований болгарський перець

60–70 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

8 шт.	Болгарський перець
350 г	М'ясний фарш, асорті
1.5 ч. л.	Цибуля, нарізана кубиками
1 ч. л.	Петрушка, подрібнена
1	Яйце
4 ст. л.	Рис, варений
0.5 ч. л.	Майоран, подрібнений
	Сіль морська йодована
	Олія для смаження

Для томатного соусу

0.5 л	Томатне пюре
50 г	Борошно
30 г	Масло
2 ч. л.	Цукор
1	Оцет (збризнути)
	Сіль морська йодована
	Вода в потрібній кількості

Приготування

1 Видаліть плодоніжку з восьми перців, потім виріжте отвір навколо стебла й видаліть усе біле насіння та волокна зсередини.

2 Потім обдайте перець окропом. Через п'ять хвилин залийте холодною водою і дайте стекти.

3 Тим часом 350 г м'яса (половину свинини й половину яловичини) перекрутіть на м'ясорубці до середньої консистенції.

ПІДКАЗКА: Як варіант, можна використовувати попередньо підготовлений фарш.

4 До фаршу додайте 1,5 чайної ложки з гіркою дрібно нарізаної цибулі, обсмаженої до золотистого кольору в жиру об'ємом із горіх, сіль за смаком, щіпку нарізаної зеленої петрушки й дуже невелику кількість меленого майорану. Потім додайте 4 столові ложки відвареного рису з гіркою та одне ціле яйце.

5 Наповніть приготований перець сумішшю та накрийте кришкою, після чого змочіть касероль водою і розкладіть перці поруч один з одним.

ПІДКАЗКА: Якщо ви не маєте касеролі, підійде також широка каструля або форма для торта.

6 Накрийте фарширований перець і готуйте в гарячій духовці, поки начинка не стане твердою.

7 Тим часом до 50 г розтопленого вершкового масла додайте 30 г борошна й варіть до золотистого кольору, а потім додайте від 0,25 до 0,5 л томатного пюре, сіль за смаком, невелику кількість оцту й дві чайні ложки цукру, після чого перемішайте до однорідного стану.

8 Розбавте суміш водою в потрібній кількості, щоб отримати помірно густий соус.

9 Після короткого кипіння залийте соусом приготовлений фарширований перець і дайте всьому повільно тушкуватися ще 15–20 хвилин.

ПІДКАЗКА: Подавайте зі смаженою картоплею або відвареним рисом.