

Пълнени чушки в стил Тех-Мех

55—65 Минути

Подготовка

1 Загрейте фурната на 180°C предварително. Махнете горната част на чушките с дръжката (без да ги изхвърляте) и почистете от семките.

> **СЪВЕТ:** По желание изрежете формички в чушките, така че да им придадете хелоуинско излъчване.

2 Сварете ориза за 5 минути и отцедете от водата. Нарежете лука на ситно и го сложете в купа с каймата, ориза, яйцето, доматената пасата и подправките. Разбъркайте добре.

3 Наредете чушките в дълбока тава и ги напълнете с плънката. Изсипете около 100 ml вода в тавата и покрийте с алуминиево фолио. Опечете във фурната за половин час.

4 Извадете чушките от фурната и ги поръсете отгоре с настъргано сирене. Сложете горните части на чушките, които запазихте по-рано и върнете във фурната (без фолио) за още 10-15 минути.

Съставки за 6 Порции

= Kotányi Produkte

6 бр.	Чушки (камби)
500 g	Кайма (60:40)
1 бр.	Лук
100 g	Ориз, дългозърнест
1 бр.	Яйце
100 ml	Доматена пасата
50 g	Настъргано сирене (моцарела, чедър или др.)
1 ч.л.	Кимион, млян
1 ч.л.	Чесън на гранули
1 ч.л.	Червен пипер сладък, специален
¼ ч.л.	Пушен червен пипер, млян
½ ч.л.	Люто чили
	Морска сол