Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Перцы из Космоса

23 июля 2012 11:32 · https://open-cook.ru/recipes/pertsy-iz-kosmosa



Сегодня у меня русская версия молдавско-румынского блюда:)

Я очень люблю фаршированный перец, но точного рецепта никогда не знала. Как выяснилось – такого рецепта не существует! В интернете нашлось огромное множество вариаций на тему, только на одном сайте 48 различных начинок. Даже обычный перец с мясом каждая хозяйка готовит по-своему.

Сегодня у меня была возможность почувствовать себя кулинаром, изобретающим новое блюдо :)

“Болгарский перец, фаршированный мясом и рисом”



Необходимые продукты:

- Болгарский перец – 9 шт
- Фарш – 0.5 кг
- Рис – 0.5 стакана
- Лук – 1 шт (средн)
- Морковь – 1 шт (больш)
- Помидоры – 3 шт (мал)
- Соль, черный перец, укроп
- Сметана



Первым делом отвариваем рис. Я брала круглозерный. Кто-то варит его до готовности, кто-то недоваривает, я варила, пока не выкипела вода, и не заморачивалась :)



Пока рис варится, режем и пассируем лук, морковь и помидоры (именно в такой последовательности)
Пока пассируются овощи, чистим перец!



Половину спассированных овощей и рис смешиваем с фаршем, добавляем соль, перец и мелконарезанный укроп.



Готовой начинкой от души наполняем перцы! Выкладываем на дно широкой кастрюли вторую половину овощей, выстраиваем столбиками перчики и заливаем водой. Я заливаю перцы целиком, потому что люблю, когда бульон проникает внутрь :) Воду я подсаливаю. Готовим на среднем огне, полуприкрыв крышкой, примерно 40 минут.



Подавать к столу с бульоном и сметаной!
ММММ, вкусняяятина!!



Комментарии: 3



Эксперт # 12:34 23.07.2012

Мда, Ольга, завидую белой завистью - фотки отличные. Да и от перчика фаршированного, честно сказать, аппетит разыгрался. Такие, какими бабушка меня в детстве потчевала.



Ольга # 16:26 25.03.2013

класс, я в этом случае перцы прокалываю у основания, что бы сок попал внутрь начинки



Анна Нечаева # 17:34 25.03.2013

Ольга, интересный момент! Спасибо!