Фаршированные перцы запеченные в духовке

Добавил(а) Оля
28.07.13 17:04 -

Продукты

- Свинина - 1,5 кг.
- Морковь - 3 шт., лук - 5 шт.
- Перцы - 2 кг.
- Рис - 0,5 ст.

- Соль, перец, специи, томатная паста - 2 ст.л.

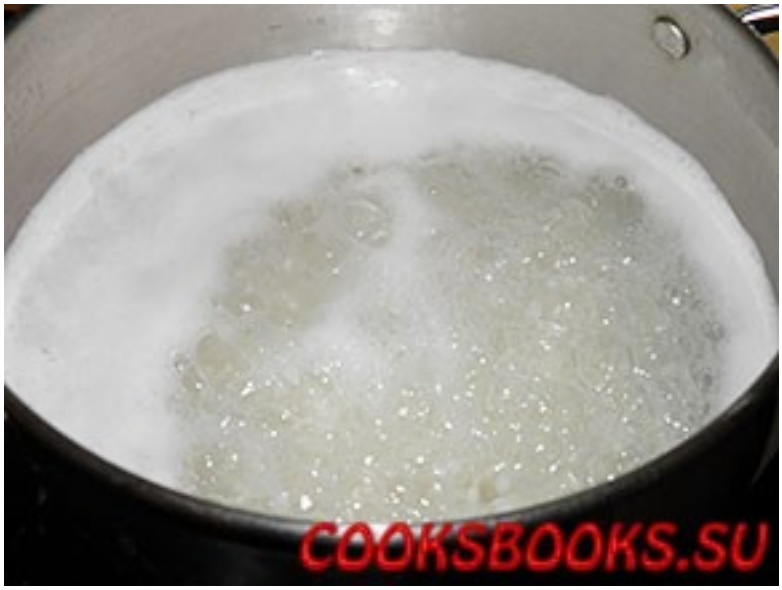

Рис отвариваем в подсоленной воде. Готовый рис промываем в холодной воде, отбрасываем на

Пропускаем через мясорубку мясо, лук, морковь.

Солим, перчим, добавляем специи, хорошо перемешиваем.

Рис добавляем в фарш.

Перемешиваем.

Фаршируем перцы.

Складываем перцы в жаропрочную чашу или кастрюлю. Я использовала 7 л. кастрюлю.

Специи : Сушеный чеснок, вяленые помидоры, сушеная зелень, морковь - смешиваем с 2 ст.л. том

Перемешиваем.

Выливаем соус в кастрюлю с перцами.

Кастрюлю закрываем крышкой или делаем крышку из фольги.

Ставим кастрюлю в разогретую до 200 градусов духовку и готовим 1,5 часа с закрытой крышкой

Добавил(а) Оля
28.07.13 17:04 -

Подаём с овощами.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}