ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

Во время, когда созревает наш местный ароматный болгарский перец, практически в каждом доме появляется этот неповторимый, ни с чем не сравнимый запах фаршированных перцев. Приготовим?

Понадобится:

болгарский перец — выбирая количество, я всегда думаю о размере кастрюли и мысленно укладываю в нее перцы — в мою посуду помешается 7 крупных красавца и количество остальных ингредиентов уже исходит из этого…
телятина (фарш) — 500-600 граммов
рис — 250 граммов
помидоры — 2-3 штуки или баночка бланшированных
чеснок — 1 головка и 3 зубчика
лук — средняя головка
сливки 18 % — 150 граммов
специи — соль, перец, сушенная паприка, лавровый лист, зерна кориандра
петрушка — половина пучка
сливочное масло и оливковое масло для жарки

Приготовление:

Сделай контрольную примерку перцев в кастрюле, они должны плотно прилегать друг к другу, но при этом им не должно быть уж слишком тесно.

Помой и аккуратно отрежь «крышечки» у перцев, очисти от семян и уложи вертикально в кастрюле. В сковороде растопи сливочное масло в оливковом и поджарь до прозрачности половину луковицы. Добавь к луку фарш и тщательно раздели его деревянной лопаточкой, чтобы он «раскрошился» по всей сковороде. Обжаривай фарш 10 минут, при необходимости подливай по чуть-чуть воду, чтобы фарш не приставал ко дну сковороды. К фаршу высыпь сырой рис и влей полстакана воды.

Рис посоли, поперчи и всыпь в него специи (паприку и кориандр). Очисти головку чеснока от шелухи и срежь верхушку. Уложи головку чеснока в центр сковороды надрезом вниз и готовь с закрытой крышкой половину времени указанного на упаковке риса.

Не доводи рис до готовности, он должен остаться наполовину сырым. Нафаршируй перцы, а чеснок уложи между ними. Накрой перцы «крышками».

На сковороде обжарь помидоры с оставшейся половиной лука. Выдави 3 зубчика чеснока, влей 150 миллилитров сливок и засыпь рубленной петрушкой, посоли. Полученным соусом залей фаршированные перцы. Доведи до кипения и готовь 40 минут на маленьком огне, при необходимости добавляя воду (можно немного сливок влить в процессе).

Готовые перцы подавай со сметаной!

Приятного!