



TÖLTÖTT PAPRIKA
ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

8-12 штук свежего перца, в зависимости от размера, белого или зеленого сорта
400 гр. свиного фарша
70 мл. подсолнечного масла
200 гр. риса
1 большая луковица репчатая
2-3 зубчика чеснока
1 чайная ложка соли
1 кофейная ложка черного перца, свежемолотого
2 чайные ложки сладкой паприки
300 мл томатного сока
2 столовые ложки муки
100 мл сливок
3 столовые ложки сметаны
1 чайная ложка сахара

На 4 порции

Перец помыть, вычистить сердцевину. Лук мелко порубить, поджарить на подсолнечном масле, посолив и добавив измельченный чеснок; убрать с огня и добавить паприку.

Помытый рис, фарш и поджарку размешать, добавить молотый перец и полученной массой заполнить каждый перец.

Сложить в кастрюлю, залить водой так, чтоб покрыла содержимое, посолить. Варить на слабом огне 20-25 минут.

В отдельной кастрюльке вскипятить томатный сок, посолить, добавить туда сахар. Сметану смешать с мукой, разбавить водой до получения жидкой массы, влить в кипящий томатный сок. Помешивать, чтоб не допустить неоднородности. Закипятить, снять с огня и влить сливки. Полученный соус влить в готовый фаршированный перец, довести до кипения. Подавать в подливке.

Буаля!

© Анна Панова, 2013