Фаршированное ассорти

Kabak Ekşisi

250 гр. не жирного фарша
2 луковицы
10 шт. среднего размера кабачков
10 шт. зеленого перца
1 стакан риса
1 ст.л. томатной пасты
1 ст.л. патоки граната
10-15 веточек петрушки
10-15 веточек укропа
1 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
1,5 стакана воды
Жарить:
1-1,5 стакана растит. масла

Кожуру кабачков поскрести, затем разрезать горизонтали на 2-3 части. Выскрести середину, чтобы можно было нафаршировать. Перец тоже очистить от семечек.
В сковороду налить масло, когда нагреется положить кабачки и перец, слегка обжарить.
Приготовим начинку: В кастрюле растопить слив. масло, добавить мелко порезанный лук, пассировать до золотистого цвета.
Добавить фарш, помешивать несколько минут, затем добавить промытый рис, помешивать еще некоторое время.
В конце добавить 0,5 ст.л. томатной пасты, патоку граната, соль, перец, мелко рубленный укроп и петрушку, перемешать, снять с огня.
Нафаршировать перец и кабачки приготовленной начинкой не утрамбовывая, и поставить в кастрюлю.
Оставшуюся томатную пасту смешать с водой и полить перец и кабачки.
Поставить на средний огонь, закрыть крышкой, когда закипит, убавить огонь и варить 25 минут.
Подавать горячим.

Рецепт принадлежит кухне г. Малатья. В оригенале вместо патоки граната используют сливовый соус.

© ml.md (русский) рецепт #: 1425 | название рецепта: Фаршированное ассорти | история: 24.04.2024 - 22:43