Фаршированный перец по-Анкарински

Ankara Dolması

18-20 шт. перца
300 гр. баранего фарша
2 луковицы
¾ стакана риса
¾ стакана дробленной пшеницы
1 ст.л. томатной пасты
1 ст.л. сухой мяты
0,5 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли
¾ стакана подслн. масла
3 стакана мясного бульона
Украсить:
Помидор

В кастрюле пассировать в масле до полуготовности мелко порезанный лук.
Добавить промытый рис и дробленную пшеницу, готовить еще 5 минут.
Добавить томатную пасту, обжаривать пока исчезнет запаз, затем посолить, поперчить, добавить мяту и снять с огня.
Когда остынет добавить фарш, хорошо перемешать.
Перец очистить от семечек, нафаршировать до половины и поставить в кастрюлю бок о бок. Сверху положить кружочек помидора.
В кастрюлю налить мясной бульон и закрыть крышкой.
На сильном огне когда закипит, убавить огонь и варить 30-35 минут.
Подавать горячим.

Когда обжариваем рис и пшеницу воду добавлять не надо, иначе уже в начинке рис сильно разварится.

© ml.md (русский) рецепт #: 1364 | название рецепта: Фаршированный перец по-Анкарински | история: 28.03.2024 - 11:22