



## Фаршированные Перепела

Bildircin Dolmasi



8 перепелов  
2 стол.ложки риса  
1 морковь  
1 картофель  
1 репч.лук  
Пол стакана консерв.зелён.горошка  
Пол стакана воды  
4 стол.ложки раст.масла  
1 чайн.ложка соли  
Обмазать:  
2 стол.ложки раст.масла

# Картофель и морковь почистить и порезать кубиками, лук мелко порубить.

# Лук обжарить на раст.масле.

# Через каждые 5 минут добавлять морковь, затем картофель и горошек.

# Последним засыпать рис, соль и перец, налить горячую воду.

# Кастрюлю закрыть крышкой и варить 15 минут на среднем огне.

# Нафаршировать начинкой перепела. Края можно закрепить зубочисткой.

# Фаршированные перепела положить на смазанный маслом противень. Обмазать маслом.

# Запекать до золотистой корочки, при температуре 200.

Фаршированные перепела можно приготовить на плите, в кастрюле с небольшим количеством воды.