

לפלפלים ולמילוי



135 min. זמן:

קל קושי: רמת

(רכיבים 20 פלפלים)

For this recipe we used:

מצרכים

- 200 גרם עגבניות מרוכז מאוד
- (אל דנטה 1.5 כוסות אורז לבן מבושל לחצי עשיה)
- Pomi עגבניות חתוכות דק 1.5
- בצלים מגוררים דק 2
- 2 כפות רסק רימונים
- 2 כפות שמן זית
- 2 שיני שום כתושות
- עגבניות חתוכות לפרוסות עבות – לתחתית הסיר 3
- 500 גרם בשר טחון
- חבילת פטרוזיליה קצוצה דק
- כפית בהרט
- כפית כורכום
- מלח ופלפל לפי הטעם

רוטב העגבניות

- כפית כורכום 0.5
- 1.5 כוסות עגבניות חתוכות דק משומרות
- 2 כוסות מים חמים
- 2 כפות רסק רימונים
- Pomi עגבניות רסק 3
- מלח ופלפל



הכנה

1. מערבבים בקערה את כל חומרי המלית (בשר, בצל, עגבניות ורסק עגבניות, רכז רימונים, שום, פטרוזיליה, תבלינים ושמן) וכן את האורז שבושל עד לדרגת אל דנטה (חצי בישול) ומערבבים עד שהתערובת אחידה.
2. חותכים בכל הפלפלים את החלק העליון ומסירים את הגרעינים.
3. ממלאים כל פלפל עד 3/4 מגובהו במלית.
4. שמים בתחתית הסיר שמים את העגבניות החתוכות ומעליהן את הפלפלים הממולאים בשכבה אחת או בכמה שכבות.
5. מערבבים בקנקן או בקערה גדולה את כל חומרי הרוטב. ויוצקים אותו לסיר כך שיגיע עד למחצית גובה הפלפלים. אפשר לזלף קצת מהרוטב לתוך הפלפלים הממולאים ולהרטיב עוד קצת את המילוי. זכרו לסגור כל פלפל עם החלק העליון שלו ולאחר מכן לכסות את הסיר מביאים את הסיר לרתיחה עד שהרוטב מתחיל לבעבע ואז מנמיכים את החום וממשיכים לבשל את הפלפלים למשל לפחות שעה, ואפשר גם למשך כמה שעות, עד שהפלפלים מתרככים והמלית מבושלת לגמרי.

- Ruth Offek @happykitchen_ruth