

Ardei umpluti cu ciuperci

Ardei umpluti cu ciuperci

Ingrediente :

8 ardei grasi, 4-5 rosii mari, 300 g ciuperci Champignon, 500 g orez, 2 cepe mijlocii, 4 linguri ulei, o mina de patrunjel si una de marar tocat

Preparare :

Se curata ceapa si se taie marunt. Se caleste in ulei, la foc mijlociu. Se calesc separat ciupercile taiate felii, la foc potrivit, pina cind apa lasata se reduce. Se adauga la ceapa orezul, impreuna cu ciupercile, se toarna apa cit sa le acopere si se lasa la fiert, innabusit. Dupa 10-15 minute (cind orezul este aproape gata) se adauga rosiile taiate marunt. Se lasa sa se raceasca, se adauga verdeata si se condimenteaza dupa gust. Ardeii se spala, li se taie cite un capacel la coada, se curata de seminte, se spala si se lasa la scurs pe un prosop de bucatarie. Se umplu ardeii cu orez si ciuperci, se ung cu ulei si se aseaza intr-o tava, cu partea deschisa in sus. Printre ei se pun felii de rosii si se dau la cuptor la foc mic 45 de minute, pe ultimul gratar. Se poate alternativ turna un sos de rosii peste ardei, cu 10 minute inainte de a fi gata.