

Ardei umpluti cu carne de porc

Ardei umpluti cu carne de porc

Ingrediente :

10 ardei grasi mijlocii, 500 g carne de porc, 1 felie de franzela, 2 cepe, 2-3 linguri de orez, marar sau patrunjel tocat, 2 linguri de untura sau 3 linguri de ulei, 1 lingura de pasta de rosii, 1 lingurita de faina, piper, boia de ardei, 1 ou, 2 linguri de smintina.

Preparare :

Se macina carnea cu o ceapa, piinea inmuiata si stoarsa la urma. Se pune la prajit ceapa taiata marunt, dupa ce este dinstuita se adauga orezul in prealabil spalat, se stinge cu putina apa, se adauga carnea, amestecam bine, se opreste focul, se pune piper, boia de ardei, sare si marar tocat marunt, sau patrunjel si oul. Se amesteca bine totul.

Ardeii sint taiati in jurul cozii, se scot semintele si coada, se umplu cu compozitia, si se pun la prajit pe toate fetele, se aseaza in cratita, se toarna un sos facut din pasta de rosii si faina si apa. Sosul trebuie sa acopere ardeii, se pune capacul si il dam la cuptor. Cind sint gata se pune smintina. Sint gustosi.