

פלפלים ממולאים באורז



רכיבים

- פלפל ירוק (למילוי)
- בצל (למילוי)
- עגבנייה (למילוי)
- כפות רסק עגבניות מגורדות בפומפיה (למילוי)
- 3/4 4/3 כוס אורז ארוך (למילוי)
- 1/2 2/1 כפית מלח (למילוי)
- כפית פפריקה אדומה מתוקה (למילוי)
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור (למילוי)
- כפות שמן קנולה
- כוסות מים רותחים (לרוטב)
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים (לרוטב)
- כפות רסק עגבניות (לרוטב)
- כפית פלפל וכמון (לרוטב)
- כפית פפריקה אדומה מתוקה (לרוטב)

הכנה

1. קוצצים את הבצלים ומטגנים עד להשחמה.
2. מוסיפים את האורז, מערבבים, ולאחר כשלוש דקות מסירים מהאש.
3. מוסיפים עגבניות מגורדות, רסק עגבניות, מלח ופפריקה, ומערבבים.
4. חותכים את הפלפל בראש, ושומרים את ה"מכסה".
5. בעזרת כף ממלאים כל פלפל בתערובת, עד לכדי שני שלישי מהפלפל.
6. מניחים את הפלפלים בסיר או במחבת עמוקה, ויוצקים עליהם את תערובת הרוטב, כך שהוא מכסה לפחות את רוב הפלפלים.
7. מבשלים בסיר או במחבת מכוסה במשך שעה.

60 דקות

6 servings 6