

Фаршированные перцы



Что нужно:

- болгарские перцы (крупные) - 6 шт;
- морковь - 2 шт;
- томатная паста - 8 ст. л.;
- зел. лук - 2 пучка;
- рис - 2 стакана;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Помещаем перцы в кастрюльку с кипятком на 30 минут, затем слегка даём остыть и очищаем от семян (вдавливаем хвостик во внутрь и вытаскиваем его вместе с семенами);
2. Отвариваем рис в подсоленной воде минут 20;
3. Смешиваем в сковороде и обжариваем минут 10 натёртую морковь, томатную пасту, мелко порубленный зелёный лук, рис и соль;
4. Заполняем перцы нашей рисовой начинкой и укладываем их в кастрюлю с водой, варим 30 минут.