PILDĪTIE PIPARI NO HUGO





Klasika manā virtuvē un ir uz BIS.
Tas ir ātri, veselīgi un garšīgi!
Bez miltiem, bez tomātu pastas!
Visa sāls paprikā – man sūta to no Slovākijas, kas vizuāli šaurāka un garenāka, plānāku mizu, gaišāku krāsu, intensīvāku aromātu, gradācija PCR (nezinu, kas notiek tirgū - varbūt ir pieejama?). Iztīru to, konusiņus savietoju vienu otrā un saldētavā iekšā, lietoju, kad iekārojas vai pēc publikas pieprasījuma. Protams, var gatavot no parastās, ikvienā veikalā pieejamās zaļās paprikas, izvēloties mazākus eksemplārus.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
4 svaigas zaļās paprikas
500 grami maltas gaļas (es izmantoju liellopu gaļu, tā var būt arī cūkgaļa vai mix.)
150 grami vārītu rīsu
1 ola
sāls, malti melnie pipari, majorāns
Mērcei:
pusotra litra tomātu (konservēti, saberztie biezenī, nefritēti – bez etiķa)
krustnagliņas (4 gab.)
medus (var aizstāt ar cukuru)

Procedūra:
Vispirms sajauciet malto gaļu ar olu, rīsiem, sāli, pipariem un majorānu. Gaļu pildiet paprikā. No pārpalikuma veidojiet palielas frikadeles.
Mērcei lieciet vārīties tomātus (ja ir pašgatavoti, tā būs augstākā pilotāža), piešauj sāli, krustnagliņas. Pievienojiet nedaudz ūdens (ne vairāk kā 100 ml). Uzmanīgi ar ūdeni, lai nevajadzētu iebiezināt mērci - bez miltiem būs labāka, garšīgāka un veselīgāk.
Uzvāra līdz pirmajam burbulim un uzmanīgi iepludina pildīto papriku un frikadeles. Vāra apmēram 30-40 minūtes uz vidēji intensīvas uguns. Bagātina ar medu, sāli - pēc vajadzības.
GATAVS!

Pasniedz ar vārītiem kartupeļiem.

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo





