

# Ardei umpluti cu carne



Ardei umpluti, preferatii lui Bogdi :P, si-ai mei :))))))))))  
...si presimt ca si ai vostri, dupa ce-i veti incerca ☐

## Ingrediente:

- 1 kg. carne tocata (amestec:porc+vita)
- 14-15 ardei grasi potriviti (si verzi si rosii)
- 2 cepe mari
- 4, 5 linguri ulei
- sare, piper, boia dulce
- 1 ou (optional)
- 200 g. orez
- o legatura mica de patrunjel
- 4 rosii proaspete
- 400-500 ml. **bulion**
- apa cat sa acopere ardeii

## Mod de preparare:

Se aleg ardei mari, cat mai rotunzi, de preferinta si verzi si rosii (aveti grija sa nu fie iuti).

Se taie cu un cutit in dreptul cotorului si se scot semintele; capacelul se pastreaza, cu tot cu codita, pentru ca se poate acoperi ardeiul cu el, dupa ce se umple, astfel incat sa nu iasa tocatura afara ☐

Se spala ceapa si se taie marunt. Se caleste in ulei incins, se

presara sare, piper si se amesteca bine. Se adauga boiaua dulce, se amesteca rapid si se ia de pe foc (daca o tineti mai mult, se arde si devine amara).

Se aseaza carnea tocata intr-un vas incapator. Se amesteca ceapa calita cu carnea tocata si se potriveste, daca mai e cazul, de gust. Cei care au probleme cu stomacul si nu tolereaza ceapa prajita, o pot adauga cruda, data pe razatoare. De asemenea, daca doriti ca compositia sa fie mai tare puteti adauga un ou intreg in compositie. Eu nu pun, caci am impresia ca nu-mi mai ies atat de „afanati” ☐

Se adauga orezul curatat si bine spalat si patrunjelul tocat marunt si se amesteca totul bine.

Se umplu ardeii, dar numai pe trei sferturi, pentru ca la fiert orezul se umfla si exista riscul sa dea pe-afara :))

Se astupa cu capacelele si se pun, unul langa altul, intr-o cratita, in pozitie verticala, pentru ca sa nu se rastoarne. Se strecoara printre ardei rosiiile taiate felii si se toarna apa, atat cat sa-i acopere.

Se pune cratita la foc mic si se fierb bine, cu capac, timp de cca. o ora; se adauga bulionul si se mai lasa un sfert de ora la fiert. Daca doriti, ii puteti da la cuptor, ca sa scada zeama bine (noua ne plac cu multa zeama!!! :P)

Se servesc cu smantana sau iaurt.





P.S. Daca va ramane compozitie, puteti sa umpleti si cateva rosii sau dovlecei ori vinete. Va rezulta o mancarica suuuuper-delicioasa!!!!!!!!!!!!!! ☐

Puteti, de asemenea, adauga si un paharel de vin alb, odata cu apa, deasupra ardeilor.

P.P.S. Daca vreti ca cei mici sa nu faca nazuri la coaja ardeilor, prajiti-i pe toate partile in ulei incins. Astfel ardeii se vor curata foarte usor de coaja, si vor fi si mai gustosi ☐

...iar aici mai aveti o varianta, la fel de delicioasa : **Ardei cu sos de rosii si usturoi**