

Ardei umpluti de post



🕒 60 de minute

👤 5 portii

📊 Mediu

Ingrediente

ardei rosu - 1 kilogram

Ceapa - 2 bucati

Morcov - 1 bucata

Orez - 1 cana mare

bulion - 2 linguri

Faina - 1 lingurita

Ulei - 2 linguri

Sare, piperRosii - 4 mai mici (din care vom face capacele pentru ardei)

Patrunjel (legatura) - 1 bucata

Mod de preparare

1. Pentru aceasta reteta am folosit ardei rosii, deoarece sunt mai dulci decat cei verzi. Se spala orezul in 4 - 5 ape. Punem uleiul la incins si taiem marunt cele 2 cepe, apoi radem morcovul. Cand s-a incins uleiul, calim pentru aproximativ 5 minute ceapa, adaugam orezul, apoi le acoperim cu apa. Le lasam sa fiarba cam 5 minute, dupa care le dam deoparte si le lasam la racit.



2. Intre timp, curatam ardeii, ii spalam, ii umplem cu orez si le punem capacele din rosii. Punem ardeii intr-o cratita cu ulei pentru a-i praji putin, apoi adaugam apa mai mult de jumatate din cratita si se fierbe totul la foc mic.



3. Cand este aproape gata, punem 2 linguri de bulion peste ardei. Apoi facem un sos intr-o cescuta din: 1 lingurita (cu varf) de faina si apa, le amestecam si le punem prin strecuratoare (pentru a evita cocloasele) peste ardei. Amestecam bine sa se omogenizeze sosul. Lasam 2 - 3 clocote, sa se ingroase sosul si este gata. Puteti decora cu patrunjel tocat. Portii: La o cana mare cu orez ies cam 10 ardei umpluti (deci cam 5 portii). Dar depinde si de marimea ardeilor. Daca va ramane orez, puteti umple si cateva rosii! Pofta buna!

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>