

פלפלים ממולאים

בישול אהוב במיוחד. מה שהופך אותו למיוחד זה הוספת עלי השמיר במילוי עצמו וגם ברוטב. אפשר להוסיף בשר בקר טחון או ללא בשר ואז המנה צמחונית. פלפל אחד שווה אוחה מלאה.

מצרכים:

חצי ק"ג בשר בקר טחון (אפשר גם בלי)

כוס אורז או קצת יותר ..

רסק עגבניות

כ- 10 פלפלים אדומים - לשים לב כשקונים שיש להם 4 רגליים - בכדי שיוכלו לעמוד זקוף בסיר.

בצל

בקבוק פולפה עגבניות (רסק) וגם רסק עגבניות.

עלי שמיר

עגבניה חתוכה לקוביות

בצל או שניים

אפשר להוסיף כפית של פלפל צ'ומה (ממש לא ליטאי) אבל משפר את הטעם פפריקה מלח ופלפל

אופן ההכנה:

מטגנים את הבצל. מוסיפים את הבשר וממשיכים לטגן עד שהוא משנה את צבעו. מוסיפים רסק עגבניות, פפריקה, מלח פלפל מוסיפים אורז, מים, עלי שמיר קצוצים, רסק עגבניות. מוסיפים עוד מלח. בדרכ עדיף שהתערובת תהיה מלוחה. זה משתפר בהמשך.

בינתיים מנקים את הפלפלים מהזרעים. משאירים את החלק העליון בצד.

לאחר רבע שעה בערך של בישול האורז והבשר, ממלאים את הפלפלים בתערובת וסוגרים עם החלק העליון של הפלפל.

בסיר נפרד מטגנים חצי בצל. מוסיפים רסק עגבניות. אני אוהבת להוסיף גם רוטב עגבניות מבקבוק - פולפה עגבניות. ועלי שמיר. אפשר להוסיף גם עגבניה חתוכה לקוביות.

מוסיפים מים חמים תבלינים ומעט עלי שמיר מסדרים את הפלפלים בסיר כך שיעמדו ויתמכו האחד בשני עד שהסיר מלא. מבשלים על אש נמוכה שעה עד שעתיים - טועמים ומתקנים את התיבול. עד שהאורז רך וטעים.