



Полнети пиперки по рецептот на комшиката

Невообичаен рецепт за подготовка на полнети пиперки. Фичо го дознал од комшиката.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **6 лица**
Време на подготовка: **2 до 3 часа**

Состојки:

- 600 грама мелено пилешко
- 200 грама сланина (по желба)
- 1 тиквичка
- сол и бибер
- 6 јајца
- 6 бабури
- 3 чешниња лук
- 1 кромид
- 250 мл доматно пире
- 300 грама козјо сирење
- зелка во боја
- морков
- пиперка

Чекор 1

Бабурите исчистете ги од рачките и семето и тргнете ги на страна.

Ако користите сланина, исечкајте ја ситно.

Чекор 2

Кромидот и лукчето исечкајте ги ситно и ставете ги во сад да се пржат.

Кога ќе заруменат додадете ја исечканата сланина и меленото пилешко месо. Додадете ја и ситно исечканата тиквичка.

Пржете на тивок оган и додадете го доматниот сос и сирењето. Оставете да прокврка и тргнете ја смесата на страна.

Чекор 3

Наполнете ги пиперките и во секоја ставете по едно јајце, па покријте ги со дршката.

Ставете ги пиперките да се печат на 180 степени 20 минути и уште 20 минути на 200 степени.

Чекор 4

Сервирајте со свежа салата.



Совет

Со ова полнење наполниме и тиквичка и беше исто така вкусна.

Користени производи:



Тава со рачки



Округла Тава



Нож Шеф



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk