



Посни полнети пиперки

За сите кои постат, Фичо ќе подготви едноставен рецепт за посни полнети пиперки.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **3 лица**

Време на подготовка: **30 до 60 минути**

Состојки:

- 3 големи бабури
- 450 грама златна мешавина зеленчуци
- маслиново масло
- црвен пипер
- лук
- малку кромид
- 250 мл растителна павлака
- сол
- бибер
- малку кари

Чекор 1

Пиперките исечете ги на половина, исчистете ги жилите и спуштете ги во зовриена солена вода околу 7-8 минути. Тргнете ги на страна.

Чекор 2

Во истото тенџере ставете ја златната мешавина да се свари. Сварена исцедете ја.

Чекор 3

Исцедената мешавина пропржете ја на маслиново масло, додадете црвен пипер, лукче и малку кромид. Додадете зачини по ваша желба.

Чекор 4

Ставете ја растителната павлака во садот за сос. Додадете сол, бибер и малку каси и оставете нека проврие.

Чекор 5

Секоја пиперка полнете ја со мешавината, а одозгора прелејте ја со растителната павлака.

Чекор 6

Печете на 220 степени околу 12 минути да заруменат и сервирајте.

Совет

Внимавајте кога ќе ги обарувате пиперките, да не ги преварите, за да не ја изгубат формата.



Користени производи:



Делициа Ростер



Делициа Вок Тава



Делициа Касерола



Делициа Сад за сос



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