

פלפל ממולא בנוסח הונגרי

נועם, בננו, נוהג לקרוא למאכל הזה "פלפל 3 הפחמימות", כיוון שבתערובת הבשר יש אורז, נוהג לאכול אותו עם פירה תפוחי אדמה ולהספיג את הרוטב בחלה טריה...

מצרכים	הכנה
--------	------

לפלפלים הממולאים:

חותכים את ליבת הפלפלים (גבעול+גרעינים), קטן ככל שאפשר. "מגרדים" החוצה את החלקים הלבנים ושוטפים כדי לסלק את שאריות הגרעינים.

מסדרים את הפלפלים עם הפתח למעלה בסיר גדול, רצוי בשכבה אחת צפופה.

ממליחים מעט כל פלפל.

13 פלפלים ירוקים בהירים (זן "נהריה"). אפשר להחליף חלק מהפלפלים בצהובים ו/או באדומים

1½ ק"ג בשר טחון

כוס אורז + כוס מים קרים

1 בצל בגודל בינוני

מלח לפי טעם

1/2 כפית פלפל שחור טחון

כף כפית פפריקה מתוקה

קוצצים דק את הבצל, מאדים במעט שמן על להבה נמוכה עד לצבע זהוב ומצננים.

מערבבים את הבשר עם האורז, המים, התבלינים והבצל המאודה. לשים היטב בידיים במשך מספר דקות.

ממלאים תערובת בשר בכל פלפל **מבלי לדחוס**.

אם נשארה תערובת בשר – אפשר ליצור כדורים גדולים ולהניח בין הפלפלים.

לרוטב:

1 קופסת שימורים רסק עגבניות מרוכז
28°-30° BX (כ-560 גר')

מים בכמות של 3 קופסאות שימורים

מלח

2 כפות גדושות פפריקה מתוקה

½ כפית פפריקה חריפה

כף סוכר

מערבבים את כל החומרים בקערה בעזרת מטרפה, עד שאין יותר גושים.

שופכים את הרוטב על הפלפלים. הרוטב אמור לכסות את הכל. אם חסר מעט – ניתן להוסיף עוד רסק עגביות מדולל במים.

מביאים לרתיחה ומבשלים כשעה על להבה נמוכה.