



Пълнени червени камби



Продукти за 4 порции: 8 средно големи червени камби, 500гр. бяло пилешко месо, 1 гл. лук, 1/2 вр. целина, 1 консерва белени домати /400гр./, 1 консерва царевица /330гр./, кашкавал, червен пипер, Пикантина и галета.

Приготвяне: Пилешкото месо се сварява. Нарязва се на ситно. В малко олио се задушават: ситно нарязания лук, пилешкото месо, нарязаните домати, царевицата и накрая се добавят ситно нарязаната целина /зелената част/, червения пипер и Пикантината на вкус. Камбите са предварително измити и изтърбушени. С готовата плънка се пълнят червените камби. Не съм писала грамаж за кашкавала, защото зависи от отворите на камбите, които трябва да се покрият с него. Върху кашкавала се посипва малко галета. Поставят се в тавичка, на дъното на която се изсипва соса от плънката. Пекат се на 180 – 200 °.