

Пъстри чушки с пуешка кайма



ПРОДУКТИ: 3 БР. ЧУШКИ /ЗЕЛЕНА, ЖЪЛТА И ЧЕРВЕНА/, 6 БР. ЧЕРИ ДОМАТИ, МАСЛО.

ЗА ПЛЪНКАТА: 1 СТРЪК ПРЕСЕН ЛУК, 100 ГР. СВИНСКА ШУНКА, 2 С.Л. ГЪБИ ОТ КОНСЕРВА, 250 ГР. ПУЕШКА КАЙМА, СОЛ, БОСИЛЕК, ЧЕРЕН ПИПЕР, ЧЕРВЕН ПИПЕР, ОЛИО ЗА ЗАПРЪЖКАТА.

ГАРНИТУРА: КАРТОФЕНО ПЮРЕ.

ПРИГОТВЯНЕ: ЧУШКИТЕ СЕ НАРЯЗВАТ НА ПОЛОВИНКИ, ИЗЧИСТВАТ СЕ И СЕ ПОСТАВЯТ В ЙЕНСКА ТАВИЧКА. В МАЛКО ОЛИО СЕ ЗАПЪРЖВАТ ВСИЧКИ ПРОДУКТИ, КОИТО СА ИЗБРОЕНИ ЗА ПЛЪНКАТА / НАРЯЗАНИ НА СИТНО/. ПЪЛНЯТ СЕ ЧУШКИТЕ С ГОТОВАТА ПЛЪНКА. ВЪВ ВСЯКА ЧУШКА СЕ ПОСТАВЯ ПО ЕДИН ЧЕРИ ДОМАТ, РАЗРЯЗАН НА ПОЛОВИНКИ И БУЧКА МАСЛО. ПОКРИВА СЕ СЪС ФОЛИО И СЕ ПЕЧЕ ВЪВ ФУРНАТА. КОГАТО ЧУШКИТЕ ОМЕКНАТ, СЕ МАХА ФОЛИОТО ЗА ДА СЕ ЗАПЕКАТ. ПРЕЗ ТОВА ВРЕМЕ СИ ПРИГОТВЯТЕ КАРТОФЕНОТО ПЮРЕ. АКО СТЕ НАСТРОЕНИ ЗА ЕКСПЕРИМЕНТ, МОЖЕ ДА ПОДПРАВИТЕ ПЮРЕТО ПО СЛЕДНИЯ НАЧИН: ОСВЕН ТРАДИЦИОННИТЕ СЪСТАВКИ – МАСЛО, СОЛ И ПРЯСНО МЛЯКО, АЗ ДОБАВИХ И БОСИЛЕК /СИТНО НАРЯЗАН/, ЧЕРЕН ПИПЕР И СОКА НА ПОЛОВИН ЛИМОН.

ДОБЪР АПЕТИТ !