

• ГОТОВИМ •

В МУЛЬТИВАРКЕ

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва
2015



Фаршированные перцы с копчеными колбасками

Ингредиенты:

6 некрупных сладких перцев
300 г куриного фарша
200 г охотничьих колбасок
50 г томатной пасты
100 г риса
1 луковица
500 мл воды
черный перец
соль

1. Рис залить 250 мл подсоленной воды. Готовить в мультиварке в программе «Рис/Плов» 10 минут.
2. Охотничьи колбаски нарезать мелкими кубиками, луковицу порубить. Колбаски и лук добавить в фарш вместе с рисом, солью и черным перцем. Тщательно перемешать.
3. У перцев срезать верхушку с плодоножкой, удалить семена. Нафаршировать, не доходя до края на 1 см. Сверху выложить по 1 ч. л. томатной пасты, накрыть верхушками.
4. Фаршированные перцы поставить в чашу мультиварки вертикально, добавить 250 мл воды и готовить в программе «Тушение» до окончания программы.

