Ден 21: Джуджешки костюм за пълнените чушки

Новини | Спорт и здраве | на 21.12.2023 09:07 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

За да е забавно на коледната трапеза! И да можеш да кажеш: "Ето това го направих аз".

Как наричате това ястие у вас? В някои краища на страната е "пълнени чушки", в други "пълнени пиперки".

Ние обаче предлагаме за момента да се казва "**коледни джуджета**". Защото много прилича, нали?

За да придадеш джуджешки вид на вечерята, просто избери по-гъсто кисело мляко и оформи с него брадато "лице". После добави "нос" от ивичка морков и "очи" от резенче обезкостена маслинка, срязано на две.

Предполагаме, че вашето семейство си има класическа рецепта за... хм, коледни джуджета, но ето за всеки случай нашата. Може и да се разпределите - възрастните да приготвят ястието, а ти да го украсиш. От друга страна, защо пък да не научиш нещо ново?

1. Плънка

(повикай възрастен да ти помага или поне да ти казва "Браво"):

Нарязва се на ситно половин глава лук (ако го обелиш, срежеш наполовина и оставиш за половин час в чаша вода, няма да люти при рязане). По желание можеш да настържеш на рендето половин морков.

Загряваш на дъното на тенджерка 3 лъжици олио или зехтин. Почти веднага слагаш лука и моркова да се запържат. Отначало лукът ще е бял, после ще почне да става прозрачен. Точно в този момент добавяш една пълна чаша ориз, една чаша вода, една чаена лъжичка червен пипер и една чаена лъжичка сол. Може да се добавят и подправки по вкус, например ситно нарязан копър.

Вариш около 10 минути на среден огън, докато оризът не набъбне и водата не намалее. Сега можеш да добавиш малко доматено пюре.

2. Пълнене

Измий пиперките.
Отрежи капачетата им.
Извади с пръстче семенцата (не е страшно, ако останат малко, просто основна част от тях махни).
Напълни пиперките с останалата смес.

Сложи ги в тавичка и ги пъхни във фурната. Пекат се около 20 минути на средна фурна, но за всеки случай след десетата минута проверявай какво става. Ще познаеш кога са готови, когато ципата започне да се отделя. Понякога отдолу сякаш се издува мехурче!

Когато започнат да стават готови, изключи фурната и ги остави още малко там. Така ще използваш остатъчната топлина... а и няма да се опариш, докато ги вадиш. Все пак използвай ръкавици за хващане на горещи неща!

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/3587-dzhudzheshki-kostyum-za-palnenite-chushki

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени