

Ardei la Saramură umpluți cu carne de vită – Rețetă inedită



Ardei la Saramură umpluți cu carne de vită – Rețetă inedită



Ardeii la saramură umpluți cu carne de vită reprezintă o rețetă inedită, care îmbină tradiția conservării legumelor cu savorile bogate ale umpluturii de carne, creând un preparat complex și plin de gust. Această combinație neobișnuită nu doar că oferă o nouă viață unui mod clasic de conservare, dar și transformă ardeii într-o experiență culinară de neuitat, perfectă pentru a impresiona la orice masă festivă sau ca o delicatessă specială în meniul de zi cu zi.

Pentru compoziție:

- 1 kg carne
- 2 kg ceapă
- 250 g morcov
- 300 g orez Jasmine
- 50 g pastă de ardei
- 50 ml suc de roșii

- 60 ml ulei
- 4 g cimbru uscat
- 4 g boia dulce
- 2 lingurițe sare
- 1 linguriță piper

Pentru gătire:

- 1-2 kg ardei la saramură
- frunze de salată pentru sarmale
- leuștean și pătrunjel
- crenguțe de cimbru
- 1 căciulie usturoi
- 100 g pastă de ardei
- 500 ml suc de roșii
- 1 l saramură de la ardei

1. Încingeți uleiul într-un ceaun și adăugați ceapa și morcovul. Sărați și amestecați până când ceapa devine translucidă.



2. Adăugați orezul (în prealabil înmuiat și spălat), carne de vită, boia de ardei, cimbru, și piper. Amestecați bine.

3. Încorporați sucul de roșii și pastă de ardei (opțional) și amestecați până la omogenizare. Gustați și ajustați de sare și condimente.

4. Scoateți ardeii din saramură, scurgeți-i bine și începeți să îi umpleți cu amestecul pregătit anterior.



5. Pe fundul ceaunului, așezați frunze de leuștean sau salată, crenguțe de cimbru și bucăți de usturoi pentru a preveni arderea.

6. Așezați ardeii umpluți în ceaun. Dacă doriți, adăugați sarmale făcute cu frunze de salată pentru a umple spațiile libere.

7. Turnați peste ardei și sarmale amestecul de suc de roșii

și saramură, asigurându-vă că sunt bine acoperiți.



8. Acoperiți ceaunul cu un capac și lăsați să fiarbă la foc moderat spre mic pentru 35-40 de minute.
9. După ce ardeii și sarmalele au fiert, opriți focul și lăsați să se odihnească câteva minute înainte de servire.
10. Serviți ardeii și sarmalele calde, garnisite cu pătrunjel proaspăt sau alte ierburi după preferință.

