

Фарширований перець по-одеськи

Надзвичайно смачні перці по-одеськи від відомого одеського майстра кухні і експерта смаку.

Нещодавно отримала у подарунок надзвичайно цікаві книги про одеську кухню, яку теж люблю. Автором цих книг є одесит Савелій Лібкін - український ресторатор.

Одразу спробувала приготувати щось сезонне, а саме, фарширований перець і залишилась неочікувано задоволеною як і самим способом приготування так і смаком приготовленої страви.

Одеса є унікальним містом яке приємно дивує та огортає теплом, відкритістю, щедрістю свого застілля та різноманіттям своєї кухні. Тому можу рекомендувати уже перевірений на практиці рецепт із деякими практичними та дрібними уточненнями.

Цікаво те, що болгарський перець насправді є американським, звідти він потрапив у іспанські землі потім у португальські, а від так і по всій Європі. Історія подорожей цього овочу особливо захоплива. Археологічні розкопки захоронень у Центральній Америці і плоскогір'ях Перу показали, що солодкий перець активно використовувався як приправа для приготування їжі ще 8 тисяч років тому назад.

Лише у 15 столітті, завдяки початку нової епохи великих географічних відкриттів, солодкий перець з'явився на монарших столах Іспанії та Португалії. Потім його засмакували алжирці та італійці, а за ними усі середземноморські народи, згодом його полюбили і болгари і лиш на початку 19 століття перець потрапив до України.

У сезон одесити готують перець десятками різних способів, багато з яких переплітаються з кухнями Європи: іспанською, португальською, грецькою, італійською, болгарською.

Рецепт фаршированого перцю по-одеськи потребує доволі багато уваги та часу. Проте казанка фаршированого перцю вистарчить, щоб частувати усю родину та гостей два дні. Правда, все залежить від

кількості членів родини та гостей і їхніх апетитів...

В одеських СІМ'ЯХ ця страва готується щонайменше 2-3 рази в місяць, особливо з липня по вересень. У ці місяці солодкий перець на Привозі практично на кожному лотку і ціна на нього постійно падає.

Перець - це страва, яку зазвичай доїдають холодною на наступний день.

- 12 великих перців
- 1 кг готового фаршу зі свинини й телятини
- 100 сала чи бекону
- 2-3 моркви
- 2-3 цибулі
- 2-3 корені петрушки
- 200-250 г рису
- 2 пучки зелені петрушки
- 500 г пюре із помідорів
- 500 мл готового м'ясного бульйону
- 100 г оливкової олії
- 50 г вершкового масла
- 300-400 мл сметани
- сіль, перець

Для фарширування вибрати перець з товстою м'якоттю, одного розміру, але різних кольорів. Дуже симпатично виглядає коли одночасно готувати помаранчевий, жовтий, зелений та червоний перець.

Спочатку необхідно обсмажити перець над газовою грілкою, можна насадити їх на шампур, або тримати металевими щипцями, поки не обгорить вся шкірка. Тоді промити під холодною водою. Звісно, набагато смачнішим перець стає, коли його обпалювати над багаття на мангалі, що правда це можливо лише на літніх кухнях, або на дачі.

Також перець можна запекти у духовці при високій температурі під грилем, щоб шкірка запеклася а м'якоть залишалася ще твердою. Потім перець скласти у поліетиленовий мішечок і залишити до охолодження. Опісля акуратно зняти шкірку.

Зрізати плодоніжки з верхівкою перця і відкласти.

Для начинки, відварити рис до пів готовності у м'яснім бульйоні 6-10 хв. Бульйону залити на палець вище рису та по-троху підливати, щоб до кінця варіння бульйон повністю ввібрався. Відварений рис охолодити.

Сало чи бекон нарізати дрібними кубиками.

Моркву і корінь петрушки помити, почистити та потерти на грубій тертці. Цибулю почистити і нарізати пір'ям (по довжині цибулі). Пасерувати цибулю, моркву та корінь петрушки на суміші оливкової олії та вершкового масла до готовності й розділити овочі на дві частини.

Першу охолоджену частину овочів змішати з фаршем, салом і рисом. Промиту зелень петрушки нарізати та покласти до начинки. Посолити і поперчити за смаком. Начинку добре вимішати.

Заповнити нею стручки перцю, накрити зрізаними капелюшками та поставити їх вертикально в казанок чи у велику товсту каструлю.

На дно каструлі можна постелити шмат пергаменту або декілька шматків бекону, для безпеки щоб не пригоріла страва якщо готуватиметься на відкритому вогні.

У другу частину пасерованих овочів додати томатне пюре та протушувати 5-7 хв. Додати м'ясний бульйон, сметану та протушувати ще 5 хв. Опісля залити перець приготованим соусом.

Каструлю накрити кришкою і на середньому вогні довести до закипання тоді перемістити у попередньо нагріту духовку. Запікати до 2 год при низькій температурі 150-180 С.

У духовку під каструлю бажано поставити протвінь. При інтенсивному кипінні рідина може збігати і нагоряти у духовці. Протвінь захищатиме від нагорання, адже його легко вийняти, змінити чи помити.

Готовий перець залишити на пів години «відпочити» під кришкою тоді подавати до столу, обильно поливаючи його підливкою.















