

Trikolor töltött paprika - készítette az Amatőr királyi szakácsklub,
Bojtor Tibor királyi főszakács és Szabó Mária királyi szakács



Az étel készítéséhez hegyes végű, vastag húsú, tölteni való kaliforniai paprikát használtak, mégpedig egyfélét, csak más-más érettségi állapotában, ezért lehetett háromféle színű. Ez a paprika zöld amikor leszedik, majd fehér, végül teljesen érett állapotában piros. Sertéslapockát enyhén sózott, egész borssal és hagymával fűszerezett vízben megfőztek, és amikor kihűlt, ledarálták. Zsíron apróra vágott vörshagymát fonnyasztottak, majd rárakták a darált húst. Megsózták, őrölt borssal, bazsalikonnal, majoránnával és

őrölt köménnyel fűszerezték. Párolt, de pörgős rizst adtak hozzá, és összedolgozták. Így, tojás nélkül töltötték a kicsumázott paprikákba. A bogrács aljára földarabolt füstölt oldalast raktak, és csúcsukkal lefelé rárakták a töltött paprikákat. A lapocka főzőlevét rászűrték, megsózták, megborsozták, őrölt köménnyel fűszerezték. A tetejére oldalast és néhány húsos csontot raktak, ami nemcsak ízesítette az ételt, de a töltelékeket is leszorította. Amikor puhára főtt, levét rántással sűrítették, majd házi paradicsomlevet öntöttek rá, és így forralták pár percig.

Elkészítési idő: 3 óra