

Гогошары фаршированные (молдавская кухня)

1 кг гогошар (перцев), 1 стакан отварного риса, 200 г отварных грибов, 3 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки масла, 3 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец, тертый сыр.

Бланшировать гогошары в течение 5 минут.

Приготовление фарша: отварной рис смешать с мелко нарубленными яйцами, отварными грибами, добавить соль и перец по вкусу.

Нафаршировать гогошары, посыпать тертым сыром и положить в холодное место для пропитки.