# Фаршированный перец в мультиварке

OsThemes · 22.02.2024



**Время готовки**

40 минут

**Сложность**

Легко

**Серверовка**

4

**Описание**

Существует множество способов приготовления фаршированного перца в мультиварке, каждый из которых может быть здоровым и вкусным. Фаршированный перец обычно готовится с начинкой из мяса, риса, овощей или фруктов, сочетающихся с пряностями и специями. Выбирайте ингредиенты, соответствующие вашим предпочтениям и требованиям диеты, чтобы сделать блюдо здоровым и вкусным. Фаршированный перец в мультиварке является удобным и быстрым способом приготовления, который позволит вам насладиться разнообразными вкусами и пополнить рацион питания разнообразными и питательными блюдами.

**Ингредиенты**

- Фарш (свинина + говядина) 500 гр
- Рис 60 гр (половина мультистакана)
- Яйцо 1 шт
- Лук 1 шт
- Сметана 1 ст. л.
- Перец болгарский 1 кг
- Специи и зелень по вкусу.

**Способ приготовления**

1. Шаг 1. Поставьте варить рис. Можно варить в большом количестве воды, солить не надо. Рис варить на режиме «Крупа» или «Рис» 20 минут. Лишнюю воду затем слить. Рис остудить.
2. Шаг 2. Помойте и почистите перец. Важно, хорошо внутри перца очистить все от семечек.
3. Шаг 3. Приготовьте фарш. Нарежьте мелко лук. Добавьте приготовленный рис, специи. Смешайте все ингредиенты кроме перца.
4. Шаг 4. Приготовленную смесь с фаршем утрамбуйте в перец. Если останется лишний фарш, сделайте из него фрикадельки.
5. Шаг 5. Поставьте воду в мультиварку, посолите, добавьте специи в воду, включите режим варки «Суп» на 50-60 минут (если у вас мультиварка Scarlett SC 410). Если мощности недостаточно у режима, как в мультиварке Polaris PMC 0517AD, используйте мультиповар. Выставите температуру 110 градусов и время приготовления 50 минут. Этого времени достаточно, чтобы сварился перец. Готовила много раз, поэтому сохранились фотографии с разным перцем. Шаг 6. После истечения времени фаршированный перец в мультиварке готов. Можете раскладывать по тарелкам.