

# Sarmale - Pebrots farcits

Moldàvia

Elena Rusu

## Ingredients (per a 5 persones)

1 kg de carn picada  
10 pebrots  
1 tassa d'arròs  
3 cebes grosses  
4 pastanagues  
1 ou  
2 cullerades de pasta de tomàquet  
Farigola  
Julivert, sal i pebre negre



## Preparació

Netegeu els pebrots. Talleu-los la part superior de manera que després quedi com una tapa. Netegeu-los per dins i traieu-ne les llavors. Peleu les cebes i les pastanagues i talleu-les ben menudes.

Amb una mica d'oli fregiu-les. Afegiu-hi la pasta de tomàquet i unes quantes cullerades d'aigua. Coeu-ho uns minuts i després afegiu-hi l'arròs. Després barregeu-ho amb la carn picada, l'ou batut, la farigola, el julivert, la sal i el pebre.

Amb aquesta barreja farciu els pebrots. Col·loqueu-los en una cassola amb aigua. Coeu-ho al forn durant 50 minuts. Quan estiguin gairebé a punt, afegiu-hi mitja tassa d'aigua barrejada amb suc de tomàquet i després coeu-ho al forn 15 minuts més fins que els pebrots estiguin ben cuits.