

HALAL

Robert

حلال



Red Peppers with Rice and Sausages

(2 portions)

Ingredients:

- 2 peppers
- 1½ dl Basmati rice
- 1½ dl water
- Salt and pepper
- 7 spices (spice mix)
- Robert Chicken Sausages

Method:

1. Boil water and add rice, salt and spices.
2. Put oil in a frying pan and fry Robert Chicken Sausages briefly.
3. Cut sausages into bites and mix them with the boiled rice.
4. Hollow out the red peppers and stuff them with rice and sausages.
5. Place them in the oven at 200° C for approx. 20-30 minutes.

فلفل أحمر بالأرز والنقانق

(تكفي لفردين)

المكونات:

- حبتان من الفلفل
- 1½ ديسيلتر من الأرز البسمتي
- 1½ ديسيلتر من الماء
- ملح وفلفل
- ٧ أنواع من التوابل (خلطة توابل)
- نقانق دجاج روبرت

الطريقة:

- ١- يغلى الماء ويضاف الأرز والملح والتوابل.
- ٢- يوضع الزيت في المقلاة وتقليق نقانق دجاج روبرت لفترة زمنية قصيرة.
- ٣- تضغط النقانق إلى قطع صغيرة وتخلط مع الأرز المغلي.
- ٤- يفرغ الفلفل الأحمر من البذور ويحشئ بالأرز والنقانق.
- ٥- يوضع الفلفل الأحمر بعد ذلك في الفرن عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة تتراوح ما بين ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة تقريباً.