

Färsfyllda Halloweenpaprikor

4 port.

Ingredienser:

4 st paprika orangea
350 gram färs nöt-
eller bland-
salt
vitpeppar
1 dl ris kokt
250 gram tomat små
2 msk tomatpuré
1 msk timjan färsk,
hackad
1 msk basilika färsk,
hackad
2 klyftor vitlök
2 msk Olivolja
1dl riven ost

Gör så här:

Värm ugnen till 200°. Skär ner tomaterna direkt i en kastrull. Salta och låt dem koka upp och sedan smäkoka i 20 minuter. Häll i olivoljan och smaka av med tabasco, peppar, salt och socker. Häll såsen i en ugnsfast, smörad form.
Skär av toppen på paprikorna och ta bort kärnorna. Skär ut för ögon, näsa och mun. Ställ dem i formen med tomatsåsen. Blanda färsen med salt, peppar, ris, tomatpuré, kryddor och olivolja. Fyll paprikorna. Strö ost på toppen och ställ in dem i nedre halvan av ugnen cirka 40 minuter eller tills färsen är klar. Servera ev. med mer ris och en grönsallad till.



Färsfyllda Halloweenpaprikor

4 port.

Ingredienser:

4 st paprika orangea
350 gram färs nöt-
eller bland-
salt
vitpeppar
1 dl ris kokt
250 gram tomat små
2 msk tomatpuré
1 msk timjan färsk,
hackad
1 msk basilika färsk,
hackad
2 klyftor vitlök
2 msk Olivolja
1dl riven ost

Gör så här:

Värm ugnen till 200°. Skär ner tomaterna direkt i en kastrull. Salta och låt dem koka upp och sedan smäkoka i 20 minuter. Häll i olivoljan och smaka av med tabasco, peppar, salt och socker. Häll såsen i en ugnsfast, smörad form.
Skär av toppen på paprikorna och ta bort kärnorna. Skär ut för ögon, näsa och mun. Ställ dem i formen med tomatsåsen. Blanda färsen med salt, peppar, ris, tomatpuré, kryddor och olivolja. Fyll paprikorna. Strö ost på toppen och ställ in dem i nedre halvan av ugnen cirka 40 minuter eller tills färsen är klar. Servera ev. med mer ris och en grönsallad till.



Färsfyllda Halloweenpaprikor

4 port.

Ingredienser:

4 st paprika orangea
350 gram färs nöt-
eller bland-
salt
vitpeppar
1 dl ris kokt
250 gram tomat små
2 msk tomatpuré
1 msk timjan färsk,
hackad
1 msk basilika färsk,
hackad
2 klyftor vitlök
2 msk Olivolja
1dl riven ost

Gör så här:

Värm ugnen till 200°. Skär ner tomaterna direkt i en kastrull. Salta och låt dem koka upp och sedan smäkoka i 20 minuter. Häll i olivoljan och smaka av med tabasco, peppar, salt och socker. Häll såsen i en ugnsfast, smörad form.
Skär av toppen på paprikorna och ta bort kärnorna. Skär ut för ögon, näsa och mun. Ställ dem i formen med tomatsåsen. Blanda färsen med salt, peppar, ris, tomatpuré, kryddor och olivolja. Fyll paprikorna. Strö ost på toppen och ställ in dem i nedre halvan av ugnen cirka 40 minuter eller tills färsen är klar. Servera ev. med mer ris och en grönsallad till.



Färsfyllda Halloweenpaprikor

4 port.

Ingredienser:

4 st paprika orangea
350 gram färs nöt-
eller bland-
salt
vitpeppar
1 dl ris kokt
250 gram tomat små
2 msk tomatpuré
1 msk timjan färsk,
hackad
1 msk basilika färsk,
hackad
2 klyftor vitlök
2 msk Olivolja
1dl riven ost

Gör så här:

Värm ugnen till 200°. Skär ner tomaterna direkt i en kastrull. Salta och låt dem koka upp och sedan smäkoka i 20 minuter. Häll i olivoljan och smaka av med tabasco, peppar, salt och socker. Häll såsen i en ugnsfast, smörad form.
Skär av toppen på paprikorna och ta bort kärnorna. Skär ut för ögon, näsa och mun. Ställ dem i formen med tomatsåsen. Blanda färsen med salt, peppar, ris, tomatpuré, kryddor och olivolja. Fyll paprikorna. Strö ost på toppen och ställ in dem i nedre halvan av ugnen cirka 40 minuter eller tills färsen är klar. Servera ev. med mer ris och en grönsallad till.

