

Grillade carli- paprikor med feta- ost och pepparrot!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Grillade carlipaprikor med fetaost och pepparrot

6 st

Ingredienser:

6 st paprikor, carli,
eller annan valfri
mild sort
100 g fetaost
1 dl yoghurt, turkisk
eller grekisk
1 msk pepparrot,
riven
1 klyfta vitlök,
pressad
2 msk citron, saften
av
2 msk Olivolja
1 dl bladpersilja,
hackad
salt och svartpeppar

Gör så här:

Mosa ihop röran. Dela paprikorna och fyll dem med röran. Tillaga ca 20-30 minuter i ugn 225 grader.

Vill du grilla dem så förgrilla först paprikorna på bågge sidorna. Snitta och fyll därefter paprikorna och lägg dem i folie på grillgallret. Grilla tills fyllningen smält. Alternativt kan man ta av toppen på paprikorna och fylla dem hela och därefter grilla dem.



Carli är en konformad, ljusgrön, nästan vit paprika som smalnar av på toppen och är (3-4 cm). Den kan bli 15-20cm lång och är mycket söt. Passar utmärkt till att grilla eller att tärna och ha i salladen.