

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.



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.



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.



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.

