

Mamis Mat



Pherde paprike

Recept från Mena Cerimovic

1. Hacka lök och vitlök fint.
2. Stek löken i en kastrull med lite olja och smör.
3. När löken har blivit gyllenbrun ställer du kastrullen åt sidan och häller i blandfärs, ris, passerade tomater, salt, peppar, vegeta och paprikapulver.
4. Blanda väl och salta efter smak.
5. Fyll sedan paprikorna med fyllningen.
6. Lägg i de fyllda paprikorna i en kastrull och håll på kallt vatten. Ha kastrullen på hög värme innan det börjar koka.
7. Sätt spisen på medelvärme och låt de koka i en och en halv timme.
8. När det har kokat klart ställer du in kastrullen i ugnen på 200 grader i 15 min.

Servera med sallad och bröd.

Ingredienser

Blandfärs
Gul lök
Vitlök
Ris
Passerade tomater
Salt
Peppar
Vegeta
Paprikapulver
Paprika



Receptet är från
avsnitt 1