

Fylt paprika a'la Barbara

Herlig smak og krydret a'la Barbara

Ingredienser:

- 400 g karbonadedeig / kyllingkjøttdeig
- 8 stk rød paprika
- 1 stk løk
- 1 stk kinesisk hvitløk
- 150 g havregryn
- 2 stk egg
- 2 ts salt
- 2 ts pepper

Fremgangsmåte:

- Kutt toppen av paprikaen der stilken er. Ta ut alle frøene av den hule paprikaen.
- Ha kjøttdeig i en bolle og tilsett alle ingrediensene, bland godt sammen.
- Fyll kjøttmassen i paprikaen, og ha dette i en dyp ildfast form. Stekes på 160° i ca 50 minutter.
Husk å snu litt på paprikaene mens du steker dem, slik at de får en jevn farge.

Saus:

- Når paprikaen er ferdig stekt, siler du av kraften og har dette i ei gryte.
- Kok opp og jevn med maizenna.
- Smak til med litt hakket paprika, malt pepper og litt salt hvis det trengs.

Retten kan serveres med ris og salat, eller kokte poteter og ertestuing.

