



Täytetyt paprikat

Aineet: 2 rkl öljyä
1 1/2 dl riisiä
1/2 lihaliemikuutio
4 dl vettä
2 dl maissia (pakaste)
1 prk herkkusieniä
150 g palvikinkkua
1/2 dl ruohosipulisilppua
2 tl oreganoa
1 1/2 dl tahkoemmentaljuustoraastetta
Päälle:
2 dl tahkoemmentalia raasteena

Valmistus: Pese ja halkaise paprikat. Poista siemenet ja kanta. Nosta paprikanpuolikkaat voideltuun uuninkestävään vuokaan. Valmista täyte: Kuumenna öljy kasarissa, lisää riisi ja anna ruskistua kevyesti. Lisää vesi ja lihaliemikuutio. Anna riisin hautua kypsäksi miedolla lämmöllä noin 20 minuuttia. Lisää pakastemaissi, valutetut herkkusienet, suikaloitu palvikinkku. Mausta ruohosipulilla ja oreganolla ja sekoita joukkoon juustoraastetta. Tarkista maku. Täytä paprikat risotolla ja ripottele pinnalle juustoraastetta. Kypsennä 225-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Tarjoa aterian lisäkkeenä tai leivän kera pikkulämpimänä.