



Täytetyt paprikat

Aineet: 4 paprikaa
Täyte:
noin 0,5 l pilkottuja sekasieniä
2 rkl margariinia
1 sipuli
2 tomaattia
1 dl riisiä
2 dl kasvislientä
mustapippuria
nippu persiljaa
noin 5 dl kasvislientä

Valmistus: 1. Huuhtelee paprikat ja leikkaa kannat, käytä ne kansina. Poista siemenet.
2. Kuori ja silppua sipuli. Leikkaa tomaatit pieniksi kuutioiksi.
3. Kuumenna rasva kattilassa ja kuullota sienet ja sipuli. Lisää kattilaan tomaattikuutiot, riisi ja kasvisliemi.
Mausta mustapippurilla.
4. Kypsennä täytettä riisipakkauksessa mainittu kypsennysaika. Lisää seokseen silputtu persilja ja täytä paprikat.
5. Keitä kasvisliemi laakeassa kattilassa, asettele paprikat pystyyn pohjalle, peitä kansilla ja keitä paprikoita miedolla lämmöllä kannen alla noin 20 minuuttia.