



TÄIDETUD PAPRIKA

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

Valmistamine

Pese paprikad, lõika nendel „kaas” pealt ära ning eemalda seemned. Kuumuta pannil õli ja prae sibul, küüslauk ning tšilli keskmisel kuumusel 8 minutit. Lisa puhastatud kukeseened, maitseained ja poole sidruni mahl. Seejärel lisa eelnevalt keedetud odrakruubid ja kuumuta läbi. Täida paprikad odrakruubiseguga ja tõsta sobiva suurusega ahjuvormi. Pane soovi korral „kaas” tagasi peale. Küpseta 180-kraadises ahjus umbes 25-30 minutit. Kui soovid pehmemaid paprikaid, siis pane puhastatud paprikad enne täitmist 5-10 minutiks keevasse vett. Serveeri hakitud roheline sibulaga.

- 3 paprikat
- õli
- 1 sibul
- 4 küüslauguküünt
- ½ värske tšilli
- 200 g kukeseeni
- sool, pipar
- 0,5 tl vürtsköömneid
- sidrunimahl
- 200 g Veski Mati Odrakruupe, eelnevalt keedetud
- roheline sibul