Fyllda Paprikor

Jonny · 2024-10-24

Förberedelsetid

45 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Färsfyllda paprikor är en riktigt klassisk maträtt. Gör en god färs med nötfärs, tomatpuré, lök, och majs. Fyll paprikorna med färsen, strö på ost och gratinera dem i ugnen. Enkelt, lättlagat och supergott, Detta får blir Lördagens godis rätt

Ingredienser

- **4** stora röda eller gula paprikor
- **1** gul lök
- **1** vitlöksklyfta
- **1** msk olja
- **500** g nötfärs
- **0.5** tsk salt
- **2** krm peppar
- **0.5** dl tomatpure
- **0.5** dl vatten
- **1** tsk torkad timjan
- **1** msk japansk soja
- **1** förp majskorn (à 150 g)
- **150** g riven ost (150 g motsvarar ca 2 0.5 dl)

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Skölj paprikorna och skär av ett lock på toppen. Ta bort kärnhuset och ställ paprikorna i en ugnsform, lägg locken bredvid paprikorna
3. Sätt in formen i mitten av ugnen ca 15 minuter.
4. Skala och hacka lök och vitlök och stek i oljan i en stekpanna tillsammans med färsen tills färsen får fin färg. Krydda med salt och peppar. Tillsätt tomatpuré, vatten, timjan och soja.
5. Häll av majsen och vänd ner i pannan.
6. Ta pannan från värmen och vänd ner hälften av osten. Fyll paprikorna med färsen och toppa med resten av osten.
7. Gratinera i mitten av ugnen ca 10 min, tills allt fått fin, gyllene färg.
8.