

Svamp fyllda paprikor.



Ingridienser till 4 portioner:

- 1 liter Svamp valfri sort eller varför inte blanda olika sorter.
- 4 stycken paprikor gärna olika färger
- 2 stycken gula lökar.
- 1 styck vitlösklyfta.
- 2 matskedar smör.
- 5 deciliter vatten.
- 1 styck svampbuljongtärning.
- 1,5 deciliter korngryn.
- 1 matsked tomatpuré
- 1 tesked salt.
- 1 kryddmått vitpeppar.
- 8 stycken ostskivor.

Gör så här:

Sätt ugnen på 250°. Rensa och skär svampen i bitar.

Låt svampen koka i en torr stekpanna tills det mesta av vätskan försvunnit.

Skala och finhacka lök och vitlök.

Tillsätt smör, lök och vitlök till svampen.

Fräs ca 15 min på svag värme.

Koka upp vatten och buljongtärning.

Tillsätt korngryn och tomatpuré.

Låt koka under lock ca 30 min tills vattnet nästan kokat in.

Tillsätt svampfräset och smaksätt med salt, peppar och timjan.

Dela paprikorna på längden, kärna ur och skölj dem.

Lägg halvorna i lättsaltat (1 tsk salt/liter vatten) kokande vatten.

Koka 3 min och låt paprikahalvorna rinna av.

Lägg halvorna i en smord ugnssäker form. Fördela fyllningen i halvorna och lägg på ostskivorna.

Gratinera mitt i ugnen ca 10 min. Garnera med timjan.