

# SVAMPFYLLEDA PAPRIKOR

---

250 gr, ca 10 min

4 paprikor

1 l svamp

2 gula lökar

1 buljongtärning

1½ korngryn

1 msk tomatpuré

1 liter färsk svamp kokas in, 2 gula lökar hackas och fräses med svamp i 15 min.

Fyllning: 5 dl vatten + 1 buljongtärning kokas med 1½ dl korngryn, 1 msk tomatpuré kokas i 30 min.

Blanda med svampfräset krydda med salt peppar och 1 msk finhackad timjan. Dela 4 paprikor på mitten och förväll i 3 min, fyll och lägg i form. Ost på. Gratinera.

/ Gunvor Forsell