

Nannas farserede peberfrugter

3-4 personer

400 g hakket svinekød

3 spsk. rasp

1 dl. letmælk

1 æg

4 spsk. revet zittauerløg

Hakket frisk basilikum

1 ds. flåede tomater

2 røde peberfrugter

4 bagekartofler

lidt smør

salt og peber



Rør en fars af kød, rasp, mælk, æg, løg og krydderier.

Halver peberfrugterne på langs. Fjern frøstol og kerner. Fyld farsen i peberfrugterne.

Fordel de flåede tomater med væde i et smurt ildfast fad og læg de fyldte peberfrugter ovenpå.

Skrub kartoflerne grundigt, tør og halver dem. Pensl kartoflerne med smeltet smør (eller evt. Kærgården Steg & Bag). Drys med salt. Læg kartoflerne i et ildfast fad, og bag peberfrugter og kartofler samtidig.

Bagetid: ca. 50 minutter - midt i ovnen - ved 200°

God appetit!