

Fyldte snackpeber

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 35 min.

Ingredienser

4 store snackpeber

olivenolie

500 g hakket oksekød

1 stort løg

2 fed hvidløg

70 g tomatkoncentrat

1½ dl oksebouillon

salt og peber

200 g revet ost (Gratineringsost)

Beskrivelse

Tænd ovnen på 200 grader.

Flæk snackpeberne på langs og fjern indmaden.

Gnid et par dråber olie på indersiden.

Finhak løget.

Hak hvidløgssfedene.

Varm en pande med olie op.

Svits det hakkede løg i 2 minutter.

Kom kødet på panden og brun det.

Tilsæt hvidløg, tomatkoncentrat og oksebouillon.

Lad det hele småsimre i 10 minutter.

Smag herefter til med salt og peber.

Bag snackpeberne samtidig med at kødsovsen småsimrer.

Læg snackpeberne på en bradepande med indersiden opad og bag dem i ovnen i ca. 10 minutter.

Fordel kødsovsen i snackpeberne.

Strø revet ost over kødsovsen.

Bag dem i ovnen på 225 grader i 10 minutter.

Server evt. med Flutes med smøreost