

24 Δεκεμβρίου 2017

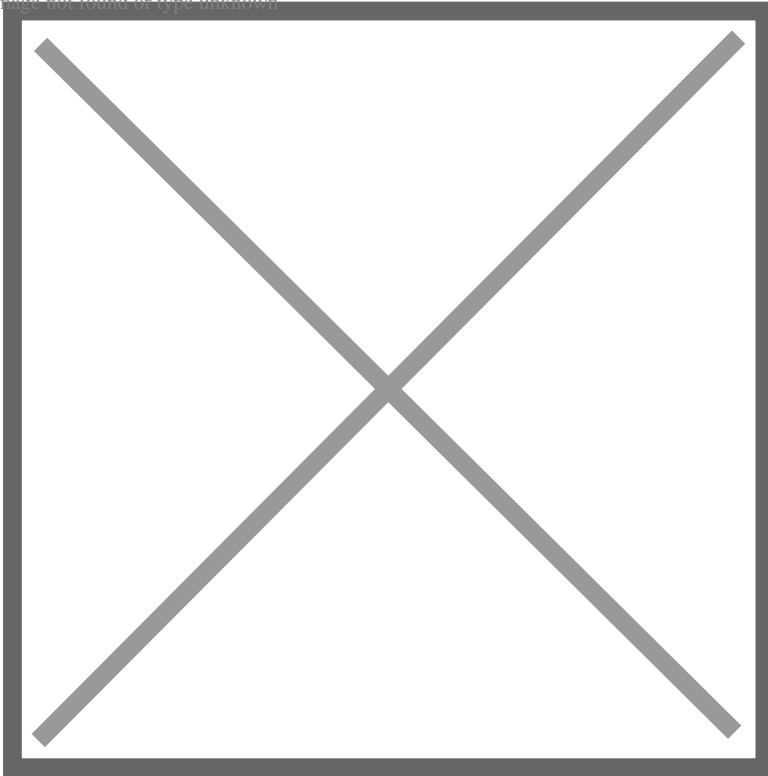
Πιπεριές γεμιστές με μανιτάρια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Υλικά

- 8 πιπεριές για γέμισμα
- 2 ποτήρια ψιλοκομμένα μανιτάρια
- 2 κουταλιές ρύζι Καρολίνα για κάθε πιπεριά
- 2 κρεμμύδια ξερά
- 2 ώριμες ντομάτες
- 2 καρότα
- Μαϊντανό , πιπέρι , αλάτι , λάδι

Εκτέλεση

1. Σοτάρουμε τα μανιτάρια με το λάδι καλά. Ρίχνουμε τα κρεμμύδια , τις ντομάτες , τα καρότα ψιλοκομμένα και συνεχίζουμε το σοτάρισμα.
2. Στη συνέχεια ρίχνουμε το ρύζι και ένα ποτήρι νερό. Βράζουμε το φαγητό μέχρι

να σωθούν όλα τα υγρά. Προσθέτουμε το αλάτι , το πιπέρι και το μαϊντανό.

3.Γεμίζουμε τις πιπεριές και τις τοποθετούμε σε ένα ταψάκι. Τις πασπαλίζουμε με λίγο αλάτι , λίγο λάδι και ρίχνουμε στο ταψί ένα ποτήρι νερό.

4.Ψήνουμε το φαγητό στους 200ο c για μία ώρα. Όταν ψηθούν οι πιπεριές από τη μία πλευρά, τις γυρίζουμε από την άλλη.

[Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.](#)

Πηγή : monastiriaka.gr