

# FYLDTE PEBERFRUGTER MED OKSEKØD

Lækre fyldte peberfrugter med hakket oksekød og smeltet ost - både på toppen og i selve fyldet.

•

Til

- 400 g hakket oksekød
- 2 spsk olie
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 ds hakkede tomater
- 2 spsk tørret oregano
- 4 peberfrugter
- 100 g parmesanost
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk peber

Svits oksekødet i olien i en gryde.

Hak løg fint og pres/riv hvidløg. Kom det i gryden og lad det stege sammen med kødet.

Riv parmesanosten og kom 3/4 (trefjederdele) i gryden sammen med hakket tomat, oregano, salt og peber. Lad fyldet simre ved svag-middel varme, så væsken koges ind.

Skær toppen af peberfrugterne og fjern stilk og kerner indeni.

Hvis peberfrugterne ikke kan stå ordentligt oprejst, skæres forsigtigt en lille smule af bunden, så den bliver flad (VIGTIGT: Der må ikke gå hul i peberfrugten).

Fordel fyldet i peberfrugterne og drys resten af osten på toppen. Bag i ovnen ved 200 grader i 20-25 minutter, så osten er gylden.

