

# Fylld vit paprika

ca 20	vita paprikor
2-3	hackade gula lökar
1 kg	köttfärs
3-4	rivna morötter
3 dl	ris (okokt)
ca 1 msk	paprikapulver
ca 1 msk	vegeta
4-5	vitlösklyftor (finhackade)
1 tsk	svartpeppar
3-4	potatisar

Blandning som hälls ner i slutet av kokningen

1,5 dl	matolja
2 msk	vetemjöl
1 msk	vegeta
1 msk	paprikapulver

- Stek löken i olja, lägg i köttfärs, morötter och ris. Krydda med peppar, vegeta, paprika och vitlök. Låt kallna något.
- Skär hål i och skölj alla paprikor. Skiva ett par potatisar. Fyll paprikorna med den stekta fyllningen och tryck in en potatisskiva i toppen för att stoppa fyllningen att trilla ut igen. Lägg de fyllda paprikorna i en stor kastrull och häll på ca 5 dl vatten.
- Koka i 45 min på svag värme.
- Hetta upp oljan i en liten stekpanna, lägg i mjöl och kryddor. Vispa lätt.
- Häll blandningen över paprikan och låt koka ytterligare ca 20 min.

