

6 Νοεμβρίου 2019

Πιπεριές χρωματιστές γεμιστές

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



8 πιπεριές κατάλληλες για γέμιση
2 ποτήρια νερό με ψιλοκομμένα μανιτάρια

2 κουταλιές λευκού ρυζιού για κάθε πιπέρι
2 ξηρά κρεμμύδια
2 ώριμες ντομάτες
2 καρότα
μαϊντανός, πιπέρι, αλάτι, λάδι

- 1.Λαμβάνουμε ταμανιτάρια με το λάδι πολύ καλά. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια, τις ντομάτες, τα ψιλοκομμένα καρότα και τα διατηρούμε καφετιά.
2. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το ρύζι και ένα ποτήρι νερό. Βράζουμε το φαγητό μέχρι να μην υπάρχει χυμός. Προσθέτουμε λίγο αλάτι, πιπέρι και μαϊντανό.
- 3.Με γεμίζουμε τις πιπεριές και τις βάζουμε σε ένα ταψί. Τα πασπαλίζουμε με λίγο αλάτι και λάδι και ρίχνουμε ένα ποτήρι νερό στο ταψί.
4. Ψήνουμε το φαγητό στους 200 βαθμούς για μια ώρα. Μόλις ψηθεί η κορυφαία πλευρά της πιπεριάς, τα γυρίζουμε ανάποδα.

Πηγή: monastiriaka.com