

3 Αυγούστου 2023

Πιπεριές γεμιστές με μανιτάρια

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



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