

Brunch/Frokost - 2 til 4 personer afhænging af antal retter

Peberfrugt med fetafyld

Ingredienser

1 stk stor peberfrugt
100 g fetaost - også kaldet græsk salatost
1 dl revet ost
2 fed hvidløg
1 tsk grovmalet peber
1 tsk salt
olie

Forberedelse

Tilberedning

Bland feta, hvidløg, og peber. Fyld peberfrugterne og top med ost. Læg peberfrugterne i trangiapanden og steg i olie ca. 10 minutter.

Steg på lav effekt i mindst 15 minutter med en gryde placeret omvendt over de fyldte peberfrugter, for at få en ovn effekt på din pande. Alternativt kan de laves i Omnia.