

Fyldte Auberginer med Oksekød & Peberfrugter

Tilberedelsestid: ca. 20 min. + ca. 30 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Hakket oksekød 7%
4 stk	Auberginer
4 tsk	Krydderimix (Kanel, Nelikker & Spidskommen)
4 stk	Peberfrugter
4 stk	Løg
2 fed	Hvidløg

DET SKAL DU SELV HAVE
Salt & Peber
Olie
evt. Vineddike
Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Tænd ovnen 200 grader.

Halvér auberginen på langs og krydr med salt og dryp med olivenolie. Bag dem i ovnen ved 200 grader 15 min.

Tag dem ud og fjern auberginekødet med en sket og hak det fint.

Lav en fars af hakket oksekød, hvidløg, krydderimix, salt og peber samt auberginekød.

Fyld auberginen med kødblandingen og bag dem i et smurt ildfast fad i ca. 20 minutter til farsen er gennemstegt.

Rens og skær løg og peberfrugter i strimler.

Steg dem i lidt fedtstof på en pande ved middelvarme indtil de er bløde. Krydder med salt og peber.

Tilsæt evt. lidt vineddike lige før servering.

Servér fyldte auberginer med stegte peberfrugter.

Velbekomme.