

Kevyt alkupala

Sinihomejuustolla täytetyt paprikat (4 hengelle)

Tarvittavat ruoka-aineet

- Puuroutumatonta riisiä (2 dl)
- Kaksi punaista paprikaa
- Sinihomejuustoa n. 100 g
- 2 kpl kasvisliemikuutiota



Tarvittavat mausteet

- Chilijauhetta
- Mustapippuria
- Paprikajauhetta
- Valkosipulijauhetta



Tarvittavat välineet

- Keskikokoinen kattila
- Kauha
- Siivilä
- Keittiöveitsi
- Uunivuoka
- Leikkuulauta
- 1 dl mitta



Tekijät: Päivi, Filippa ja Jussi

Riisin keitto

1. Mittaa 4 dl vettä ja kaada se kattilaan.



2. Lisää 2 kuutiota kasvisliemivalmistetta.



3. Laita keittolevy päälle maksimilämmölle.



4. Kun vesi kiehuu, mittaa 2 dl riisiä ja lisää riisit veden joukkoon.



5. Sekoita riisiä kauhalla kiehumisen aikana tarpeen mukaan.



6. Keitä riisi kypsäksi paketin ohjeen mukaan (n. 15 min).

7. Valuta kypsä riisi siivilän läpi ja jätä odottamaan seuraavaa valmistusvaihetta.



8. Laita keittolevy pois päältä.



Paprikoiden valmistus

1. Laita uuni päälle 200°C (siirrä uuniritilä noin puoliväliin uunia).



2. Pese paprikat juoksevan veden alla.



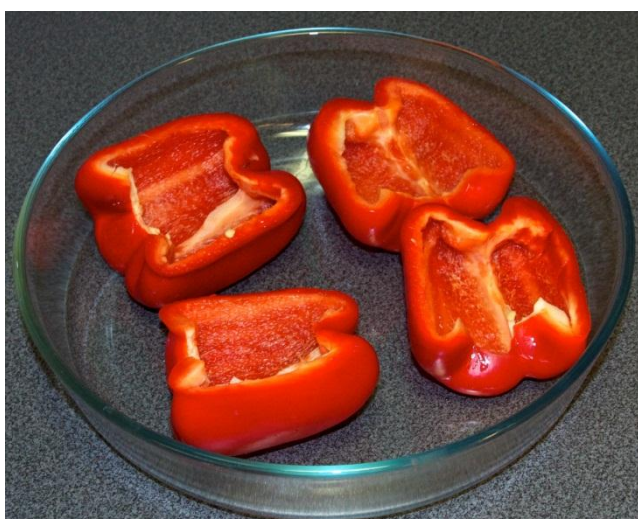
3. Halkaise paprikat terävällä veitsellä leikkuulaudan päällä kahteen osaan kuvan mukaan.



4. Koverra siemenkodat pois.



5. Aseta paprikat uunivuokaan.



6. Siivuta sinihomejuusto paloiksi.



7. Asettele paprikoiden pohjalle yksi kerros juustoa. Käytä noin puolet juustosta.



8. Lisää riisiä juuston päälle siten, että paprikanpuolikkaat ovat lähes täynnä.



9. Lisää toinen kerros juustoa riisin päälle.



10. Lisää jokaista maustetta hyppysellinen riisin päälle.



11. Lisää vielä riisiä siten, että paprikat ovat hieman kukkuroillaan.



12. Laita paprikavuoka kuumaan uuniin ritilän päälle.



13. Kypsennä paprikoita 15-20 minuuttia.



14. Ota vuoka ulos uunista varovasti patalappujen avulla.



15. Laita vuoka jäähtymään pannunalustan päälle.



16. Ota uuni pois päältä.

