TÄYTETYT MEKSIKOLAISET KUUMAT PAPRIKAT

4 ANNOSTA | 30 MIN | HELPPO

Kokeile tätä meksikolaisesta keittiöstä inspiroitunutta herkullista vegaanista reseptiä Hälsanin keittiön Filet Pieces Meksikon mausteella mehukaspaprikassa. Täydellinen ruokalaji mihin tahansa illallisjuhliin tai grillaukseen!

AINESOSAT

- 1 paketti Hälsans Kök Fileesuikaleet
- 1 sipuli
- 1 tölkki mustia papuja (250 g)
- 1 tölkki munuaispapuja (250 g)
- 1 pieni laatikko maissinjyviä (140 g)
- 1 laatikko kuutioituja tomaatteja (400 g)
- 8 ei liian suurta punaista paprikaa + 1 ylimääräinen
- 3 rkl raastettua vegaanista sulatejuustoa
- 3 rkl meksikolaisia yrttejä (timjami, valkosipulijauhe, chili, rosmariini)
- tuoretta korianteria
- oliiviöljyä paistamiseen
- 1 jalapenopippuri (valinnainen)

VALMISTUS

1. Esilämmitä uuni ja valmista vihannekset

Esilämmitä uuni 200 °C. Halkaise paprika pituussuunnassa ja poista siemenet. Jaa ne "avoinna" uunipellille. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Leikkaa loput paprika paloiksi.

2. Paista vihannekset meksikolaisilla yrteillä

Paista sipuli, valkosipuli, paprika meksikolaisten yrttien kanssa läpinäkyväksi. Paista meksikolaisia yrttejä hetki. Lisää kuutioidut tomaatit ja keitä 10 minuuttia. Paahda paprikat uunissa noin 10 minuuttia.

3. Lisää pavut ja maissi seokseen

Valuta pavut ja maissi, lisää seos ja kuumenna noin 5 minuuttia.

4. Paista fileepalat

Paista fileepalat pakkauksen ohjeen mukaan.

5. Paista täytetyt paprikat ja nauti mauista!

Täytä paprikat papusekoituksella ja jaa palat niiden väliin. Ripottele päälle sulatettua juustoa ja muutama siivu jalapenoa (valinnainen). Paista uunissa vielä muutama minuutti.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTEJÄ HALSANSKOK.FI