

BAGTE RODFRUGTER OG BAGTE PEBERFRUGTER

Hygiejne

- Vask hænder grundigt med varmt vand og sæbe

Ingredienser

- Olivenolie
- 1 fed Hvidløg
- 200 g flødeost natural
- 8 peberfrugter
- 2 stk forårsløg
- Krydderier (f.eks oregano, timian, salt og peber)
- Citron
- 800g/10 kartofler

Sådan gør i

Peberfrugt

1. Snit hvidløg og purløg i fine stykker
2. Bland de fine stykker sammen med flødeost, saften fra en citron, krydderier, i en skål
3. Klargør peberfrugt ved at rense dem og skær toppen af og udhul dem
4. Fyld fyldet i de 8 peberfrugter
5. Bag peberfrugter til feta er gylden brun

Rodfrugter

6. Snit rodfrugter i små stykker
7. Bland de snittede rodfrugter med olie og krydderier
8. Bag dem på bålet til det er gennem bløde