

FARSEREDE PEBERFRUGTER

- 2 peberfrugter
- 200 g hakket oksekød
- 1/2 æg
- 1 ss koldt vand
- 1 ss groftrevet løg
- 1/2 fed knust hvidløg
- 1/3 bk. champignon
- salt
- peber
- 1 ss rasp
- 15 g margarine

Tænd ovnen - 200°.
 Del peberfrugterne i halve, der kan stå hver for sig.
 Fjern frøstole og skillevægge.

ælt kød, vand, løg, hvidløg og grofthakkede champignon til en fars.
 Kom salt og peber i.

Smør et ildfast fad godt.
 Stil peberfrugterne heri.
 Farsen fyldes heri, tryk den godt ned i hjørnerne.
 Drys lidt rasp over og læg en klat fedtstof på hver.
 Bages midt i ovnen ca. 45 min.

tilbehør:
 råstegte kartofler.

4 kartofler skrælles og skæres i tynde pinde.
 Disse tørres godt i et viskestykke.
 2 ss olie varmes på panden. Heri kommes kartoffelpindene.
 De steges på trin 6 til de er gyldne og gennemstegte.

PÆRER MED RÂCREME.

- 2 pærer
-
- 1/2 l vand
- 1/2 dl sukker
-
- 1 æggeblomme
- 2 ss sukker
- 1 dl piskefløde

Skræl pæren og del den midt over.
 Kog sukker og vand til en luge, læg de halve pærer deri. Lød koge på trin 2 under låg til de er møre --
 MEN IKKE UDKOGTE.

Lad pærerne afkøle på en arbejdstallerken.

Lav imens råcremen:
 1) Pisk fløden til flødeskum.
 2) Pisk sukker og æggeblomme til det er næsten hvidt.
 3) Bland det hele forsigtigt.

BROWNIES.

- 75 g smeltet, afsvalet margarine
- 110 g sukker
- 1 1/2 æg
- 1 ts vanillesukker
- 1/4 ts bagepulver
- 1/4 dl mel
- 2 1/2 ss kakao
- 25 g hasselnødder

Tænd ovnen. 175°.
 Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps.
 Bland de øvrige ingredienser.
 Rør dem i æggesnapsen skiftevis med fedtstof.
 Smør en form. Drys den med rasp.
 Hæld dejen i formen.
 Bagetid: ca. 30 min. Afkøling: 10 min

Udskæres i små firkanter.