

# Farserede peberfrugter

4 personer

## Ingredienser

500g Danpo hakket kyllingekød  
2 dl ris blandet med vilde ris  
2 fed knust hvidløg  
1 bundt frisk hakket oregano  
Salt, peber  
150g feta i små tern  
50g hakkede pistacienødder  
4 peberfrugter

## Tilberedning

Kog risene som anvist på pakken.  
Rør kødet sammen med hvidløg, oregano, salt og peber.  
Tilsæt afkølede ris, feta og pistacienødder.  
Halver peberfrugterne og fjern kernerne.  
Kom farsen i peberfrugterne og bag dem ca. 35 min. ved 175°C i et smurt fad. Kom evt. lidt vand i bunden.

## Tilbehør

Salat og brød

