



## VEGETARISTIN TÄYTETYT SIENET

### AINESOSAT

- 40 herkkusientä
- 1 punapaprika
- 40 g paistettua punapaprikaa silputtuna
- ½ keskikokoinen sipuli
- 3 kevätsipulia
- 1 tl oreganoa
- 6 rkl leivänmuruja
- 4 rkl parmesanjuustoa raastettuna
- 30 g tuoretta persiljaa
- 2 rkl oliiviöljyä
- ½ rkl suolaa tai maun mukaan
- ¼ tl rouhittua pippuria tai maun mukaan

### VALMISTAMINEN

1. Puhdista sienet ja poista jalat.
2. Pilko puolet sienenjaloista hyvin pieniksi paloiksi, heitä toinen puoli pois. Pilko sipuli, kevätsipulit, punapaprika, paistettu paprika ja persilja.
3. Kuumenna oliiviöljy 10 tuuman tarttumattomassa iCook-paistinpannussa. Lisää sienenalat, punapaprikat, paistettu paprika, kevätsipuli ja sipuli pannuun ja ruskista. Anna kypsyä 5 minuuttia, kunnes paprika ja sipuli ovat mureita, ja lisää sitten oregano, suola ja rouhittu pippuri.
4. Pyyhi pannu talouspaperilla ja aseta sitten sienet jalkapuoli ylöspäin pannulle ja täytä ne runsaasti täytteellä.
5. Laita ne liedelle alhaiselle lämmölle ja peitä kannella.
6. Kuumenna 15 minuuttia tai kunnes sienet ovat läpikypsiä.