

ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΜΕ ΡΥΖΙ

Προτεινόμενο γεύμα:

- 400 gr Γεμιστές Πιπεριές με Ρύζι
- 200 gr Γιαούρτι Στραγγιστό (0%)
- **Σαλάτα:**
 - 100 gr Αγγούρι
 - 200 gr Ντομάτες
 - 10 gr Ελαιόλαδο (2 κουταλάκια)
- 35 gr Ψωμί ολικής άλεσης
- **Φρούτο:**
 - 200 gr Νεκταρίνια

Υλικά

760 gr πράσινες πιπεριές
80 gr ψιλοκομμένο κρεμμύδι
20 gr ελαιόλαδο
170 gr ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες ντομάτες
60 gr σταφίδες
116 gr άσπρο ρύζι
10 gr ψιλοκομμένος μαϊντανός
Ποσότητα μαγειρεμένου φαγητού 1270 gr

Ανά προτεινόμενο γεύμα:

Ενέργεια: 754 kcal

Λίπος: 20,6 gr (24%)

Πρωτεΐνες: 33,3 gr (17%)

Υδατάνθρακες: 116,4 gr (59%)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλένετε τις πιπεριές, τις κόβετε στο επάνω μέρος και αφαιρείτε τα σπόρια.
2. Σε ένα μπολ ανακατεύετε τα υπόλοιπα υλικά της συνταγής, αλάτι-πιπέρι και όποιο ακόμα μπαχαρικό επιθυμείτε όποιο ακόμα μπαχαρικό επιθυμείτε.
3. Γεμίζετε με το παραπάνω μείγμα τις πιπεριές (να μην είναι πολύ γεμάτες) και τις σκεπάζετε με το μέρος εκείνο που πριν είχατε αφαιρέσει.
4. Τοποθετείτε προσεκτικά τις πιπεριές στο ταψί, προσθέτετε αρκετό νερό και ψήνετε στο φούρνο.