Gemista – a görög töltött paradicsom

60—65 Perc

Elkészítés

1 Vágjuk le a paradicsomok tetejét (ezek lesznek a „fedők”), majd óvatosan kanalazzuk ki a belsejüket. A cukkinit vágjuk kb. 5–7 cm-es darabokra, és szintén vájjuk ki a belsejüket. Sózzuk meg belülről a zöldségeket, majd fordítsuk őket fejjel lefelé, hogy kiengedjék a levüket. A kivájt paradicsom- és cukkinihúst aprítsuk fel. A burgonyát reszeljük le.

2 Egy serpenyőben pároljuk üvegesre az apróra vágott hagymát és fokhagymát olívaolajon. Adjuk hozzá a reszelt burgonyát, a rizst, a sűrített paradicsomot, valamint a felaprított paradicsom- és cukkinihúst. Folyamatos keverés mellett főzzük 5 percig, majd ízesítsük a fűszerekkel, sóval és borssal, és főzzük további 5 percig.

3 Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. Helyezzük a paradicsomokat és cukkiniket egy tepsibe, majd töltsük meg őket a zöldséges-rizses töltelékkel. Tegyük vissza a paradicsomtetőket, locsoljuk meg egy kevés olívaolajjal és vízzel. Fedjük le alufóliával, és süssük 40 percig. Ezután távolítsuk el a fóliát, és süssük további 15 percig, amíg szép aranybarnára sül.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

6 db	Nagyobb paradicsom
1 db	Cukkini
150 g	Kerek szemű rizs
2 ek.	Olívaolaj
1 fej	Vöröshagyma
1 gerezd	Fokhagyma
1 db	Burgonya
1 ek.	Sűrített paradicsom
1 tk.	Bazsalikom, morzsolt
1 tk.	Oregánó, morzsolt
1 tk.	Kakukkfű, morzsolt
	Só és bors ízlés szerint