



Grčke punjene rajčice – Gemista

🕒 70–75 Min 🍴🍴🍴

Priprema

- 1 Rajčicama odrežite vrhove (poklopce) i žlicom pažljivo izdubite sredinu. Tikvice narežite na komade duge 5-7 cm pa i njih izdubite. Posolite unutrašnjost rajčica i tikvica i okrenite ih naopako da puste višak tekućine. Izdubljeni dio tikvica i rajčica narežite na kockice.
- 2 Na maslinovom ulju pirjajte nasjeckani luk i češnjak dok ne omekšaju, pa dodajte naribani krumpir, rižu, koncentrat rajčice i izdubljeni dio rajčica i tikvica. Kuhajte 5 minuta uz miješanje, pa dodajte začinsko bilje, sol i papar te kuhajte još 5 minuta.
- 3 Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Rajčice i tikvice posložite u pekač i napunite pripremljenom mješavinom povrća i riže. Rajčice poklopite vrhovima i zalijte sve s malo maslinova ulja i vode. Poklopite pekač aluminijskom folijom i pecite 40 minuta, pa maknite foliju i pecite još 15 minuta dok ne dobiju zlatnu boju.

Sastojci 6 Porcije

🍴 = Kotányi Produkte

6 kom	Većih rajčica
1 kom	Tikvica
150 g	Riže (kratkog zrna)
2 žlice	Maslinovog ulja
1 kom	Crveni luk
1 kom	Češnjak češnjak
1 kom	Krumpir, naribani
1 kom	Koncentrata rajčice
1 žličice	🍴 Bosiljak usitnjeni
0.5 žličice	🍴 Origano usitnjeni
0.5 žličice	🍴 Majčina dušica usitnjena
Sol i papar, po ukusu	

