Grčke punjene rajčice – Gemista

70–75 Min

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	Češanj 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

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.