

Greckie Faszerowane Pomidory – Gemista

60–70 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

6 szt	Duże pomidory
1 szt	Cukinia
150 g	Ryż o krótkich ziarnach
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szt	Czerwona cebula
1 szt	Ząbek czosnku
1 szt	Ziemniak, starty
1 łyżka	Koncentrat pomidorowy
1 łyżeczka	Bazylia otarta
0.5 łyżeczki	Oregano otarte
0.5 łyżeczki	Tymianek otarty
	Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1 Odetnij wierzchy pomidorów (zachowaj je jako „pokrywki") i ostrożnie wydrąż środek łyżką. Pokrój cukinię na kawałki o długości 5–7 cm i również wydrąż. Wnętrza pomidorów i cukinii posól, a następnie odwróć je do góry dnem, aby puściły nadmiar soku. Wydrążony miąższ pomidorów i cukinii drobno posiekaj.

2 Na patelni zeszklij posiekaną cebulę i czosnek na oliwie. Dodaj starty ziemniak, ryż, koncentrat pomidorowy oraz posiekany miąższ pomidorów i cukinii. Smaż przez 5 minut, mieszając, następnie dodaj zioła, sól i pieprz, i gotuj kolejne 5 minut.

3 Rozgrzej piekarnik do 180°C. Ułóż pomidory i cukinie w naczyniu żaroodpornym i napełnij je mieszanką ryżowo-warzywną. Nałóż „pokrywki" z pomidorów, skrop całość oliwą i odrobiną wody. Przykryj folią aluminiową i piecz przez 40 minut. Następnie zdejmij folię i piecz jeszcze 15 minut, aż się zarumienią.

4