



Фаршированные овощи по-гречески

⌚ 60—65 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 шт.	Крупные помидоры
1 шт.	Цукини
150 г	Рис
2 ст.л.	Оливковое масло
1 шт.	Красный лук
1 зубчик	Чеснок
1 шт.	Картофель
1 ст.л.	Томатная паста
1 ст.л.	♦ Базилик измельченный
0.5 ч.л.	♦ Орегано (Душица) измельченный
0.5 ч.л.	♦ Тимьян (Чабрец) измельченный
По вкусу	♦ Соль морская
По вкусу	♦ Перец черный горошек

- 1 Срежьте верхушки помидоров (они будут служить крышками) и аккуратно выньте мякоть ложкой. Нарезьте цукини на кусочки по 5–7 см и также удалите из них сердцевину.
- 2 Посыпьте внутреннюю часть помидоров и цукини солью и переверните их, чтобы вышла лишняя жидкость. Нарезьте мякоть помидоров и цукини кубиками.
- 3 В сковороде обжарьте нарезанный лук и чеснок на оливковом масле до размягчения.
- 4 Добавьте тёртый картофель, рис, томатную пасту и нарезанную кубиками мякоть помидоров и цукини. Готовьте 5 минут, затем добавьте сушеные травы, соль и перец и готовьте еще 5 минут.
- 5 Разогрейте духовку до 180°C. Выложите помидоры и цукини в форму для запекания и заполните их смесью риса и овощей. Верните на место верхушки помидоров, сбрызните все небольшим количеством оливкового масла и воды. Накройте форму фольгой и выпекайте 40 минут. Снимите фольгу и выпекайте еще 15 минут до золотистого цвета. Приятного аппетита!

