

Фаршированные овощи по-гречески

60—65 Мин.

Способ приготовления

1. Срежьте верхушки помидоров (они будут служить крышками) и аккуратно выньте мякоть ложкой. Нарежьте 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. Нарежьте 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!

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