

Фаршировані помідори по-грецьки

60—65 хв

Приготування

1. Зрізати верхівки помідорів (щоб використати як кришечки) і обережно видалити м'якоть ложкою. Цукіні нарізати на шматочки 5–7 см і також видалити серцевину. Посипати внутрішню частину помідорів та цукіні сіллю й перевернути догори дном, щоб позбутися зайвої вологи. М'якоть помідорів і цукіні нарізати кубиками.
2. На пательні обсмажити нарізану цибулю та часник в оливковій олії до м'якості. Додати терту картоплю, рис, томатну пасту та нарізану м'якоть помідорів і цукіні. Готувати 5 хвилин, помішуючи, потім додати трави, сіль і перець та готувати ще 5 хвилин.
3. Розігріти духовку до 180°C. Викласти помідори та цукіні у форму для запікання й наповнити їх рисово-овочевою начинкою. Накрити зрізаними верхівками помідорів, злегка полити все оливковою олією та водою. Накрити форму фольгою та запікати 40 хвилин. Зняти фольгу й запікати ще 15 хвилин до золотистого кольору.

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

6	Великих помідорів
1	Цукіні
150 г	Круглозернистого рису
2 ст.л.	Оливкової олії
1	Червона цибулина
1	Зубчик часнику
1	Картоплина, натерта
1 ст.л.	Томатної пасти
1 ч.л.	Базилік, подрібнений
0.5 ч.л.	Орегано, подрібнений
0.5 ч.л.	Чебрецю
	Сіль і перець за смаком