Grški polnjeni paradižniki – gemista

60—65 Min

Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

6	Velikih paradižnikov
1	Bučka
150 g	Riža (okroglozrnatega)
2 žlici	Olivnega olja
1	Rdeča čebula
1	Strok česna
1	Krompir, nariban
1 žlica	Paradižnikove mezge
1 žlica	Bazilika zdrobljena
1 čajna žlička	Origano zdrobljeni
1 čajna žlička	Timijan zdrobljeni
	Sol in poper po okusu

Priprava

1. Paradižnikom odrežite vrhnji del (pokrovček) in jih previdno izdolbite z žlico. Bučko narežite na 5–7 cm dolge kose in jih izdolbite. Notranjost paradižnikov in bučk posolite ter jih obrnite navzdol, da spustijo odvečno tekočino. Izdolbeno meso narežite na kocke.
2. Na olivnem olju popražite nasekljano čebulo in česen. Dodajte nariban krompir, riž, paradižnikovo mezgo ter narezano meso paradižnika in bučke. Pražite 5 minut, nato dodajte zelišča, sol in poper ter kuhajte še 5 minut.
3. Pečico segrejte na 180 °C. V pekač zložite paradižnike in bučke ter jih napolnite z riževo-zelenjavno mešanico. Paradižnikom vrnite pokrovčke, vse skupaj pokapajte z olivnim oljem in malo vode. Pokrijte z aluminijasto folijo in pecite 40 minut. Nato folijo odstranite in pecite še 15 minut, da rahlo porjavi.