



Grški polnjeni paradižniki – gemista

⌚ 60–65 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

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

- 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.

