



Пълнени домати и тиквички с ориз

⌚ 60—65 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Домати, големи
2 бр.	Тиквички
1 бр.	Червен лук
150 g	Ориз
1 скилидка	Чесън
1 бр.	Картоф, настърган
1 с.л.	Доматена паста
2 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Босилек, ронен
½ ч.л.	♦ Риган, ронен
½ ч.л.	♦ Мащерка, ронена
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Отрежете горната част на домати и запазете, за да се използват като капак. Отстранете с лъжица сърцевината на домати, като внимавайте да запазите кората цяла. Разрежете тиквичките на две и махнете вътрешността, така че да получите общо четири цилиндърчета накрая.
- 2 Подсолете вътрешността на домати и тиквичките за пълнене и ги оставете надолу върху чиния, така че да се отцеди излишната течност.
- 3 През това време нарежете лука и чесъна на ситно. Загрейте на тиган със зехтина. След като омекнат, добавете настъргания картоф, ориза, домати паста и вътрешността от домати и тиквичките. Гответе около пет минути, разбърквайки често. Овкусете с подправките и гответе още 5 минути.
- 4 Загрейте фурната на 180°C предварително, докато напълните домати и тиквичките с пълнката. Наредете ги в дълбока тава и залейте с малко зехтин и вода. Покрийте тавата с алуминиево фолио и сложете във фурната. След 40 минути махнете фолиото и гопечете за още 15 минути.

