Roșii Umplute în Stil Grecesc – Gemista

— Min.

Pregătire

1 Taie capacele roșiilor (păstrează-le ca și „capace”) și scoate cu grijă miezul cu o lingură. Taie dovlecelul în bucăți de 5–7 cm și scobește-l. Presară sare în interiorul roșiilor și dovleceilor, apoi întoarce-i cu gura în jos pentru a elimina excesul de lichid. Taie cubulețe pulpa de roșii și dovlecei scoasă anterior.

2 Într-o tigaie, călește ceapa tocată și usturoiul în uleiul de măsline până se înmoaie. Adaugă cartoful ras, orezul, pasta de roșii și pulpa de legume tăiată cubulețe. Gătește timp de 5 minute, amestecând continuu, apoi adaugă verdețurile aromatice, sarea și piperul și mai gătește încă 5 minute.

3 3. Preîncălzește cuptorul la 180°C. Așază roșiile și dovleceii într-un vas termorezistent și umple-i cu amestecul de orez și legume. Pune capacele de roșii la loc, stropește totul cu puțin ulei de măsline și apă. Acoperă vasul cu folie de aluminiu și coace timp de 40 de minute. Îndepărtează folia și mai lasă la cuptor încă 15 minute, până ce legumele se rumenesc frumos.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

6	Roșii mari
1	Dovlecel
150 g	Orez cu bob scurt
2 linguri	Ulei de măsline
1	Ceapă roșie
1	Cățel de usturoi
1	Cartof ras
1 lingură	Pastă de roșii
1 linguriță	Busuioc mărunțit
0.5 linguriță	Oregano mărunțit
0.5 linguriță	Cimbru mărunțit
	Sare și piper, după gust