

Гемистес пиперьес ке томатес (фаршированные перец и помидоры)



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: средняя
- 👨‍🍳 Способ: в духовке
- 📅 Сезон: лето
- 🍴 Назначение: горячая закуска

Ингредиенты

- 4 крупных помидора
- 4 зеленых перца
- 1-2 луковицы
- 1 чайный стакан отварного риса
- 100 мл оливкового масла
- 50 мл белого вина
- ½ чайные ложки сахара
- ½ чайные ложки орегано и тимьяна
- 1 столовая ложка тертого сыра пармезан
- соль, перец

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Срезать крышки у помидоров и перцев. Ложечкой выскоблить аккуратно внутреннюю часть. Перец очистить от семян. Пассировать лук в оливковом масле, добавить тимьян, сахар, мякоть помидоров и белое вино. Тушить 30 минут. Снять с огня через 30 минут добавить тертый сыр и рис.

Выложить помидоры и перец на противень и полученной смесью фаршировать овощи. Закрывать помидоры и перец крышками, полить оставшимся оливковым маслом, посолить, поперчить и поставить в духовой шкаф. Готовить при температуре 180° примерно 1 час.

