

## Колокитакья гемиста (фаршированные кабачки)



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** средняя
- 🍳 **Способ:** тушение
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🍴 **Назначение:** горячая закуска

### Ингредиенты

- 6-8 очищенных средних кабачков
- 150 г фарша
- 1 стакан отварного риса
- ½ пучка петрушки
- ½ пучка укропа
- 1 мелко нашинкованная луковица
- 2 столовые ложки оливкового масла
- соль
- перец

### Для соуса

- 250-500 г горячего рыбного, мясного или овощного бульона
- 2-3 яйца
- сок 1-2 лимонов

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

Кабачки разрезать пополам, аккуратно извлечь сердцевину, чтобы получилась чашечка с дном. Пассировать лук с фаршем в течение 5 минут. Снять с огня, добавить мелко нашинкованные петрушку и укроп, рис, соль и перец. Заполнить кабачки приготовленным фаршем. Сложить их в кастрюлю. Добавить 2-3 стакана воды и 1-2 столовые ложки оливкового масла, тушить в течение 30 минут. Из овощного бульона приготовить яично-лимонный соус и влить его, осторожно перемешивая в готовые кабачки. Приготовление соуса: Отделить белок от желтка, взбить отдельно белок в пену, а затем, не переставая взбивать, влить желтки и лимонный сок. Продолжая быстро взбивать, чтобы соус не свернулся, постепенно добавлять бульон, пока соус не станет однородным.

