






Томатес гемистес /фаршированные помидоры



-  Время:
-  Сложность: средняя
-  Способ: в духовке
-  Сезон: лето
-  Назначение: горячая закуска

Ингредиенты

- 8 помидоров
- 500 гр. риса
- 1 большая луковица, перетертая в блендере
- 1 стакан томатного сока /из свежих помидоров/
- 2 крупные картофелины
- Зелень петрушки, мята, чеснок, черный перец, соль
- 300 гр. оливкового масла

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Не срезая верхушку помидора, вынимаем мякоть, которую взбиваем в блендере, и перекладываем в миску. Добавляем протертый лук, рис, зелень, мяту, чеснок, черный перец, соль и 3 ложки оливкового масла. Перемешиваем и фаршируем помидоры. Если остается начинка выкладываем рядом с помидорами. В промежутки между помидорами кладем не крупно нарезанную картофель. Выкладываем помидоры на противень и наливаем сверху оставшееся масло и сок помидоров, чтобы фарш не был сухим. Противень должен быть высоким, потому что готовящееся блюдо будет кипеть. Накрываем блюдо крышкой или фольгой и 1 час готовим в закрытом виде. После этого открываем и оставляем до полной готовности риса. Сервируем с картофелем.