



Gemista

Na Gemistu budete potrebovať (pre 4 osoby):

- 4 veľké paradajky alebo veľké papriky
- 1 cuketu nakrájanú na kocky
- veľký hrnček ryže
- 1 cibuľu
- 2 strúčiky cesnaku
- olivový olej extra virgin
- soľ, čerstvo mleté čierne korenie, bylinky podľa chuti

Vrchy papriek odrežte a zvnútra odstráňte semiačka. Z vnútra paradajok odstráňte dužinu a narežte ju najemno alebo nastrúhajte strúhadlom.

Na olivovom oleji skaramelizujte v kastróle cibuľu a cesnak. Pridajte dobre premytú ryžu, dužinu z paradajok a na kocky nakrájanu cuketu. Pridajte tiež bylinky podľa chuti. My sme použili tymián, oregano, petržlenovú vňat' a kôpor. Zalejte pohárom vody. Ak chcete aby mala ryža delikátnejšiu chuť použite vývar alebo biele víno. Dochuťte soľou a korením. Zakryte a na miernom plameni povarte 6 minút. Ryža by mala byť len spolovice hotová.

Touto zmesou naplňte zeleninu vrchovato, vložte do remosky alebo hlbšieho pekáča, výdatne polejte olivovým olejom, podlejte trochou vody, vývaru alebo vína a pečte asi hodinu. Ak sa rozhodnete toto jedlo pripravovať v rúre nastavte ju na 180 stupňov.

Hotovo! Podávajte s dobrým chlebom a šťavou, ktorá sa vypiekla, prípadne Gemistu môžete podávať ako chutnú prílohu ku grilovaným jedlám. Niektorí k zmesi pridávajú aj mleté mäso, ale podľa nás je to zbytočné a takto bez mäsa je to fajn.