



На 4 порции.

2 крупных крепких помидора «бычье сердце»; 2 крупных желтых перца; 2 крупных красных перца; 100 г чищенных фисташек; оливковое масло; 2 луковицы, мелко порубить; 4 зубчика чеснока, тонко нарезать; 200 г длиннозерного риса; 1 ч. л. сухого орегано; 1 свежий красный перчик чили, удалить семена и мелко порубить; морская соль и свежемолотый черный перец; 600 мл куриного или овощного бульона; 200 г феты, раскрошить; маленький пучок мяты, листья оборвать и мелко порубить; маленький пучок петрушки, мелко порубить; 1 ст. л. томатной пасты. Срежьте у помидоров верхушки и отложите их. Аккуратно выньте ложкой помидорную мякоть (она здесь не понадобится). Разрежьте перцы вдоль пополам, оставив хвостик, и удалите семена. Положите помидоры и перцы срезом вверх в глубокую форму подходящего размера — они должны лежать ровно и плотно.

Периодически перемешивая, обжарьте в сухой сковороде фисташки — они начнут издавать фантастический аромат. Пересыпьте их в ступку и слегка растолките пестиком. Плесните в сковороду оливкового масла, поставьте ее на слабый огонь и, когда масло разогреется, положите лук и чеснок. Жарьте около 10 минут, пока овощи не размякнут (но подрумяниться они не должны). Добавьте рис, орегано и чили, посолите и поперчите. Влейте 300 мл бульона и готовьте 7-10 минут, постоянно помешивая, чтобы рис не пригорел. Снимите с огня и добавьте фету, свежие травы и фисташки.

Аккуратно нафаршируйте помидоры и перцы. Начинка должна доходить до краев, но с горкой не кладите — рис еще набухнет в духовке. Накройте помидоры срезанными верхушками, сбрызните все овощи оливковым маслом. Смешайте томатную пасту с оставшимся бульоном и влейте в форму с овощами.

Плотно накройте форму фольгой и поставьте в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на 1 час 15 минут: рис должен полностью провариться. Можно снять фольгу за 15 минут до конца приготовления — тогда перец и помидоры слегка подрумяниваются, а начинка запекается, образуя хрустящую корочку. Готовые овощи подавайте сразу же, пока они не остыли, с зеленым салатом и хрустящим хлебом.



Источник: <http://v-ellade.ru>