

Γεμιστόρουζο: για τις μέρες που λιγουρεύεσαι γεμιστά αλλά βαριέσαι να γεμίσεις

**Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά**

Υλικά:

- [1 συσκευασία ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε γυάλινο μπουκάλι \(420 γρ.\)](#)
- 1 πιπεριά πράσινη
- 1 μελιτζάνα
- 2 κρεμμύδια ξερά, ψιλοκομμένα
- 250 γρ. ρύζι καρλίνια
- 1 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ½ ματσάκι δυόσμο, ψιλοκομμένο
- [100 ml εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)
- 850-900 ml νερό
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε στο μούλτι την μισή [ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) μαζί με την πιπεριά και την μελιτζάνα και αλέθουμε.

2) Μεταφέρουμε σε ένα μπολ μαζί με την υπόλοιπη ντομάτα και το ρύζι και αφήνουμε στην άκρη.

3) Βάζουμε 80 ml [εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) σε μία μεσαία κατσαρόλα και μόλις κάψει καλά προσθέτουμε το ξερό κρεμμύδι και σοτάρουμε σε χαμηλή φωτιά για 8 -10 λεπτά.

4) Προσθέτουμε το μείγμα ντομάτας/ρυζιού, τον μαϊντανό και τον δυόσμο, το νερό, αλατοπιπερώνουμε, μισοσκεπάζουμε την κατσαρόλα και βράζουμε για 25 λεπτά ανακατεύοντας συχνά, περίπου κάθε 5 λεπτά.

5) Αποσύρουμε από τη φωτιά, περιχύνουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο, κλείνουμε το καπάκι και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 10 λεπτά.