



## Γεμιστά κρεμμύδια γιαλαντζί (Κελέμια από το Γαλαξίδι)

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20-25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα  
**Χρόνος αναμονής:** 5-10 λεπτά

Φυλάσσουμε τα κρεμμύδια καλυμμένα στο ψυγείο για 2 μέρες.

### Υλικά:

4 μεγάλα λευκά κρεμμύδια  
[300 γρ. Ρύζι Καρολίνα ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)  
2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες  
1 κ.γλ. κύμινο  
¼ κ.γλ. κανέλα & ¼ κ.γλ. μοσχοκάρυδο  
200 γρ. τριμμένες ντομάτες ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ  
50 γρ. κουκουνάρι, καβουρδισμένο  
¼ ματσάκι μαϊντανός, ψιλοκομμένος  
4-5 φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένα  
1 κ.σ. μηλόξυδο  
600 ml ζωμός λαχανικών, καυτός  
2 κ.γλ. τοματοπολτός  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το σερβίρισμα:

½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο  
50 γρ. κουκουνάρι, καβουρδισμένο  
ελαιόλαδο

### Εκτέλεση

- 1) Ξεκινάμε με τα κρεμμύδια. Γεμίζουμε μία κατσαρόλα με νερό, αλατίζουμε και αφήνουμε να πάρει βράση. Κόβουμε τις δύο άκρες των κρεμμυδιών, τα ξεφλουδίζουμε και τα χαράζουμε κάθετα μέχρι τη μέση τους. Προσέχουμε να μην χαράξουμε μέχρι το κέντρο τα κρεμμύδια, γιατί θα διαλυθούν.
- 2) Μεταφέρουμε τα κρεμμύδια στην κατσαρόλα με το βραστό νερό, κλείνουμε το καπάκι και τα αφήνουμε να βράσουν για 10-15 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν



αλλά να κρατάνε ακόμη το σχήμα τους. Σουρώνουμε τα κρεμμύδια και τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν ελαφρώς.

- 3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε μπολ βάζουμε το [Ρύζι Καρολίνα ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), το σκόρδο, τα μπαχαρικά, τις τριμμένες ντομάτες, το κουκουνάρι, τα μυρωδικά, το ξύδι, 2 κ.σ. ελαιόλαδο , αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά.
- 4) Ξεχωρίζουμε τα κρεμμυδόφυλλα μέχρι να φτάσουμε στα μικρά φύλλα τα οποία ψιλοκόβουμε και ρίχνουμε στη γέμιση.
- 5) Γεμίζουμε τα κρεμμυδόφυλλα με 1-2 κ.σ. γέμιση, τα κλείνουμε και τα ακουμπάμε κολλητά το ένα στο άλλο σε ελαφρώς λαδωμένο πυρίμαχο σκεύος. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσει η γέμιση.
- 6) Ρίχνουμε τον τοματοπελτέ στον ζωμό λαχανικών και περιχύνουμε τα γεμιστά κρεμμύδια. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις για 1 ώρα. Μέχρι να πάρουν χρώμα τα κρεμμύδια και να έχουν λίγη σάλτσα.
- 7) Βγάζουμε από το φούρνο περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, πασπαλίζουμε με τον μαϊντανό και το κουκουνάρι αφήνουμε να σταθεί για 5-10 λεπτά και σερβίρουμε.