



Τέλεια μελωμένα γεμιστά της Μαλίας

Μερίδες: 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 1 ώρα **Χρόνος μαγειρέματος:** 2 ώρες

Φυλάσσουμε τα γεμιστά καλυμμένα στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

3 μεσαίες πατάτες, κομμένες κυδωνάτες
4 σφιχτές ντομάτες
4 πράσινες πιπεριές
2 μελιτζάνες φλάσκες
1 κολοκυθάκι
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για τη γέμιση:

400 γρ. ρύζι καρολίνα
3 μεσαία ξερά κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
5 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
10 κλωνάρια μαϊντανό, ψιλοκομμένα
10 φύλλα δυόσμο, ψιλοκομμένα
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
2 μεσαίες ντομάτες πολύ ώριμες
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε τις πατάτες σε ένα ταψί, αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς, ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για 30 λεπτά.

- 2) Με ένα κουτάλι αδειάζουμε τις ντομάτες, τις πιπεριές και τις μελιτζάνες και κρατάμε τα καπάκια στην άκρη. Πολτοποιούμε το εσωτερικό των λαχανικών (ντομάτα & μελιτζάνα), μία πιπεριά κι ένα κολοκυθάκι σε επεξεργαστή τροφίμων.
- 3) Μεταφέρουμε το μείγμα σε μπολ μαζί με το ρύζι, τα κρεμμύδια, τα σκόρδα, τα μυρωδικά, την πάπρικα, 50 ml ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε καλά και ανακατεύουμε.
- 4) Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο και με προσοχή τοποθετούμε ανάμεσα στις πατάτες τα λαχανικά. Τα αλατίζουμε ελαφρώς και τα γεμίζουμε με 1-2 κουταλιές της σούπας γέμιση το καθένα, ανάλογα το μέγεθος τους. Ρίχνουμε στο ταψί την υπόλοιπη γέμιση σε μία γωνία. Χτυπάμε τις ώριμες ντομάτες σε ένα μούλι μέχρι να γίνουν σάλτσα. Περιχύνουμε τα γεμιστά με τη σάλτσα ντομάτας και με 100 ml ελαιόλαδο.
- 5) Σκεπάζουμε το ταψί με μία λαδόκολλα και μετά με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 1 ώρα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις. Βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 30-40 λεπτά ακόμα μέχρι να μελώσουν τα γεμιστά.