

4 Ιανουαρίου 2019

Κυδώνια γεμιστά με κιμά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

Κυδώνια - 6 μέτρια

Κιμάς μοσχαρίσιος - 250 γρ

Κρεμμύδι ξερό - 1 μεγάλο φιλοκομμένο

Ρύζι Καρολίνα - 1/2 ποτήρι
Βούτυρο - 4 κουταλιές σούπας
Λεμόνια - 2 τεμ μόνο τον χυμό τους
Μαϊντανός - 2 κουταλιές σούπας ψιλοκομμένος
Δυόσμος - 1 κουταλάκι γλυκού
Ντοματοπολτός - 2 κουταλιές σούπας
Αλάτι - πιπέρι
Νερό - 2 ποτήρια νερού
Ζάχαρη - 1 πρέζα

ΟδηγίεςΓεμιστά κυδώνια με κιμά για κάτι διαφορετικό μα εξίσου γευστικό!

Πλένουμε τα κυδώνια, κόβουμε λίγο από τον πάτο τους ώστε να δημιουργήσουμε σταθερότητα, κόβουμε και λίγο από το πάνω μέρος τους ώστε να βγάλουμε τα κουκούτσια και να τα αδειάσουμε από την ψίχα τους (την κρατάμε για αργότερα). Τα βάζουμε σε ένα μπολ με νερό και τον χυμό από τα δύο λεμόνια μέχρι να ετοιμάσουμε την γέμιση (αυτό το κάνουμε για να μην μας μαυρίσουν). Σε ένα τηγάνι βάζουμε 2 κουταλιές βούτυρο και σοτάρουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι με τον κιμά, μέχρι να αλλάξει χρώμα ο κιμάς.

Προσθέτουμε την ψιλοκομμένη ψίχα που κρατήσαμε, το ρύζι, τον μαϊντανό, τον δυόσμο, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Βγάζουμε τα κυδώνια από το μπολ με το λεμόνι και ξεκινάμε να τα γεμίζουμε με την γέμιση μέχρι επάνω. Τα τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα, το ένα δίπλα από το άλλο. Σε ένα τηγάνι λιώνουμε τις υπόλοιπες 2 κουταλιές βούτυρο, προσθέτουμε τον ντοματοπολτό, τα 2 ποτήρια νερό, λίγο αλάτι - πιπέρι και την ζάχαρη.

Αφήνουμε να πάρουν μια βράση και το αδειάζουμε στην κατσαρόλα με τα κυδώνια. Αφήνουμε να ψηθούν για 40 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Στην συνέχεια τα βγάζουμε προσεχτικά από την κατσαρόλα και τα τοποθετούμε σε ένα πυρέξ μαζί με την σάλτσα τους.

Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 10 λεπτά περίπου, μέχρι να κάνουν μια ωραία κρούστα από πάνω. Τα αφήνουμε ελαφρώς να κρυώσουν κι είναι έτοιμα να τα απολαύσουμε.

Πηγή: chefoulis.gr