

Кабачки с творожным сыром

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:41 -



Молодые кабачки помыть, не очищая разрезать пополам наискосок. Осторожно ложечкой вынуть мякоть. Пару луковиц очистить и мелко нарезать, мякоть от кабачков тоже нарезать. Разогреть в сковороде оливковое масло, слегка обжарить лук, добавить мякоть от кабачков, немного потушить и по-желанию добавить чуток томатного сока.

Кабачки с творожным сыром

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:41 -

Посолить, поперчить и выпарить всю жидкость. Начинить кабачки получившимся фаршем. В форму с бортиками выложить кабачки и налить 1 стакан горячей воды. Запекать при 180* в течение 20-25 минут. Творожный сыр смешать с кинзой и мятой, добавить немного зиры. Готовые кабачки выложить на блюдо, сверху выложить сыр.

Очень вкусно!!!

{jcomments on}