**Состав:**

4 кабачка среднего размера

150 г сыра Фета

5-6 ст.л. панировочных сухарей

1 пучок петрушки (примерно 25-30г)

4-5 зубчиков чеснока

черный молотый перец

**Рецепт кабачков с сыром фета:**

Кабачки промыть, удалить плодоножки, разрезать вдоль на 2 равные части и при помощи чайной ложки аккуратно извлечь сердцевину (мякоть). Примерно ½ удаленной мякоти кабачков мелко порубить (остальную часть использовать в других блюдах).

Сыр Фета раздавить при помощи вилки, добавить к нему рубленную мякоть кабачков и перемешать.

Петрушку промыть, обсушить, мелко порубить и добавить к сыру. Сюда же выдавить чеснок, добавить панировочные сухари, перемешать и поперчить.

Приготовленной смесью начинить кабачки, поместить на противень, сбрызнуть оливковым маслом, и запечь в духовке в течение 20-25 минут.

Приятного аппетита!