Состав:

3 кабачка среднего размера (или 6 маленьких)

100г творога

100г сыра

1/2 болгарского перца

30г укропа

2-3 зубчика чеснока

2 ст.л. сливок 9-11%

соль

перец черный молотый

Рецепт приготовления фаршированных кабачков

Кабачки промыть и просушить, разрезать вдоль на 2 части. Для крупных кабачков каждую из полученных частей можно разрезать поперек так, чтобы из одного кабачка в

итоге получилось 4 одинаковых дольки. Аккуратно вынуть часть мякоти, оставив стенки толщиной 5-7 мм.

Извлеченную из кабачков мякоть мелко порубить. Болгарский перец нарезать небольшими кубиками. Укроп и чеснок мелко порубить. Смешать болгарский перец с мякотью из кабачков, укропом, творогом и чесноком, добавить соль, черный молотый перец по вкусу. Залить все сливками.

Начинить кабачки получившейся смесью.

Натереть сыр на средней терке и посыпать им фаршированные кабачки.

Поместить кабачки на противень с высокими бортиками или в форму для запекания, поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут.

Приятного аппетита!