

Кабачки "По-мужски" с говяжьим фаршем



Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- кабачки - 4 шт;
- зел. лук - 2 пучка;
- укроп - 1 пучок;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- сметана - 4 ст. л.;
- мука - 2 ст. л.;
- яйца - 4 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем кабачки (предварительно очистив от кожуры) кружочками, толщиной 5-8 см, и удаляем сердцевину;
2. Укладываем их на противень (предварительно смазанный растительным маслом) как бочонки;
3. Смешиваем фарш, мелко порубленные зелёный лук и укроп, яйца, солим и перчим;
4. Закладываем получившуюся массу в наши кабачки;
5. Смешиваем томатную пасту, сметану, муку, 1/2 стакана воды и поливаем наши кабачки;
6. Запекаем при 180 градусах 50 минут, затем выключаем духовку и даём дойти в ней ещё 20 минут.