

"Венецианское удовольствие"



Что нужно:

- кабачки (небольшие. Если крупный, просто нарезаем) - 4 шт;
- слив. масло - 100 г;
- сметана - 300 г;
- укроп - 1 пучок;
- свиной фарш - 1 кг;
- помидоры (небольшие. Если крупные, достаточно 2) - 4 шт;
- розмарин - 1 щепотка.
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем фарш, мелко порубленный укроп, солим, перчим и обжариваем 40 минут (на самом слабом огне), периодически помешивая (также можно добавить пол стакана воды, чтобы не подгорал).
3. Разрезаем кабачки поперёк и выскабливаем сердцевину (таким образом у нас получаются своего рода "лодочки").
4. Солим наши "лодочки", выкладываем на них фарш и всё перчим.
5. Затем перекладываем наши "лодочки" на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и поливаем их сметаной.
6. Нарезаем помидоры кружочками, раскладываем по "лодочкам", слегка солим.
7. Посыпаем розмарином.
8. Запекаем 15 минут при 200 градусах.