Кабачки с фаршем, грибами и горошком

Добавил(а) Оля
12.08.09 07:45 - Последнее обновление 03.02.10 05:32





Продукты для рецепта

- Фарш мясной - 500 гр.
- Кабачки - 2 шт..
- Лук - 1 шт.
- Грибы - 200 гр.

- Горошек - 150 гр., Майонез
- Соль, перец
- Сыр - 100 гр.
- Время приготовления 1 час.



Лук.

Лук нарезаем кубиками.



Шампиньоны.

Грибы нарезаем кусочками.



Лук и грибы.

Лук и грибы обжариваем на сливочном масле до золотистого цвета.



Мясной фарш.

В фарш добавляем горошек, лук и грибы, солим, перчим.

Хорошо перемешиваем.



Кабачки.

Кабачки нарезаем кольцами 1,5 см. толщиной. Немного солим.

Если кабачок молодой, семечки можно не убирать.

Если кабачки уже с жёсткими семечками, тогда серединку колец лучше убрать.



Кабачки с фаршем, грибами и горошком.

На кабачки выкладываем котлетки из фарша.



Кабачки с фаршем, грибами и горошком.

Поливаем майонезом, посыпаем сыром, натёртым на крупной тёрке.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 35-40 мин.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}