

Faszerowane kabaczki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne danie

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- kabaczki - 4 szt.
- bekon - 10 dag
- brokuły - 10 dag
- jogurt - 2 łyżka(i)
- starty żółty ser - 2 łyżka(i)
- ziarna sezamu - 1 łyżka(i)
- marchewka - 1 szt.
- czosnek - 1 szt.
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Kabaczki umyć i ostrym nożem przekroić na pół. Wydrążyć środki po czym kabaczki ułożyć w żaroodpornym naczyniu. Czosnek i cebulę podsmażyć, dodać bekon pokrojony w kosteczkę, cebulkę, brokuły, i pokrojone środki kabaczków. Doprawić solą i pieprzem. Dodać jogurt. Starannie wymieszać. Farszem napełnić kabaczki. Żółty ser wymieszać z ziarnami sezamu i posypać nimi kabaczki. Naczynie z potrawą wstawić do piekarnika i zapiekać 25 minut.

Jak podawać?

podawać na gorąco