



# Кабачки, запеченные в духовке



Предлагаю из нейтральных по вкусу кабачков сделать отличный гарнир. Вкусно, сочно, ароматно, полезно!

Запеченные кабачки с помидорами, чесноком и сыром Моцарелла.



Простой пошаговый фото-рецепт.

Сами по себе кабачки «никакие» на вкус и на запах. Добавив к ним помидоры — добавим кислинку. Добавляем чеснок — острота и аромат. А сыр Моцарелла придает пикантность и румяную корочку;)

## Ингредиенты:

---

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Кабачки         | 2 шт.      |
| Помидоры        | 2 шт.      |
| Чеснок          | 2 зубчика  |
| Сыр Моцарелла   | 50 гр.     |
| Оливковое масло | 3 ст. л.   |
| Соль            | 0.5 ч. л.  |
| Перец молотый   | 1 по вкусу |

---

## Инструкция приготовления:



Кабачки моем и нарезаем кружочками толщиной 7 - 8 мм (у меня средние по размеру кабачки).



Помидоры также моем и нарезаем толщиной 2 мм (у меня 2 больших помидора).



Дно и бока формы для запекания немножко смазываем маслом. У меня все поместилось в квадратную форму 20x20 см. Выкладываем кабачки, чередуя с помидорами.



В миску выливаем масло, высыпая соль, перец и натертый чеснок (через чеснокодавку или мелкую терку). Все перемешиваем.



Поливаем заправкой все овощи. Стараемся ее распределить равномерно. Отправляем в разогретую до 200 градусов духовку запекаться без крышки на 1 час (до испарения влаги). Лишняя влага из помидор и кабачков испаряется и они слегка подрумяниваются.



Натираем на терке Моцареллу. Вынимаем кабачки с духовки и присыпаем тертым сыром.



Отправляем обратно в духовку на 5 - 7 минут, чтобы сыр подрумянился. Приятного аппетита и на здоровье!