Фаршированные кабачки в томатном соусе

Время приготовления: 25 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4x человека)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 500g
  - кабачки 6 шт
  - мясной фарш 250 г
  - оливковое масло по вкусу
  - соль по вкусу
  - специи по вкусу
  - чеснок зубчик
  - None

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

Приготовление.

1. Разогреваем оливковое масло на сковороде и подрумяниваем чеснок.
2. Вливаем мякоть томатов в кубиках, солим по вкусу и варим соус 7-10 минут на медленном огне.
3. Тем временем вынимаем центр из каждого кабачка, используя яблочный нож.
4. Наполняем кабачки мясным фаршем, хорошо приправленным специями.
5. Тушим кабачки в томатном соусе на медленном огне до мягкости. Приятного аппетита!