

faszerowany kabaczek

Autor: **agafia**Przepisów: **173** Ocena: **1292**

3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- kabaczek - 1 duży
- pieczarki - 500 g
- czerwona papryka - 1 szt
- marchewka - 1 szt
- cebula - 1 szt
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- wędzona papryka w proszku - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 1-2 łyżki
- sól, pieprz, oliwa do smażenia
- SKŁADNIKI SOSU POMIDOROWEGO:
- pomidory - 500 g
- cebula - 1 szt
- czosnek - 2-3 ząbki
- oregano - 1 łyżeczka
- sól, pieprz, oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Kabaczka obrać ze skórki, pokroić w krążki, usunąć pestki.
- 2 Cebulę, pieczarki i paprykę pokroić w kostkę, wrzucić na rozgrzaną oliwę, dodać startą na tarce o dużych oczkach marchewkę. Doprawić solą i pieprzem, wsypać wędzoną paprykę. Dusić do miękkości warzyw. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy. Lekko ostudzić, wymieszać z tartą bułką (1-2 łyżki, w zależności od konsystencji farszu).
- 3 Przygotować sos pomidorowy: pokrojoną w kostkę cebulę i posiekany czosnek dusić na oliwie do miękkości, dodać przyprawy oraz obrane ze skórki i pokrojone na kawałki pomidory. Gotować około 15 minut.
- 4 Sos wylać na dno naczynia żaroodpornego. Przygotowane krążki kabaczka nadziewać farszem, wyłożyć na sos. Przykryć folią aluminiową, piec przez 40-50 minut w temperaturze 180 stopni.



Twoje notatki do przepisu:

