



Запеченные кабачки

Fırında Kabak



6 шт средних кабачка
1 крупная луковица
6 зубчиков чеснока
3/4 стакана оливкового масла
4 шт. средних помидора
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли

- # Лук мелко порезать и обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, добавить потертые на терке помидоры, сахар, довести до кипения.
- # Сверху добавить мелко порубленный чеснок и соль. Готовить пока исчезнет запах чеснока.
- # В это время кабачки почистить, порезать кольцами и выложить в посуду для духового шкафа.
- # Сверху выложить приготовленные помидоры. Закрыть фольгой как крышкой.
- # Поставить в заранее разогретую до 195 градусов духовку, готовить приблизительно 30 минут.
- # Подавать охлажденным.

В силу того что кабачки и помидоры содержат жидкость, воду при приготовлении этого блюда не добавляем.