



Фаршированные овощами цуккини

Sebzeli Kabak Dolmasi



8 шт. цуккини
2 средние картошки
2 средние моркови
1 стакан консервированного горошка
1 средняя луковица
¾ стакана оливкового масла
1 ч.л. соли
1 ч.л. сахара
0,5 стакана воды

- # Цуккини помыть, отрезать верхнюю часть и ложкой выскрести середину.
- # Лук мелко порезать. В кастрюлю налить оливковое масло, нагреть и положить лук, пассировать до золотистого цвета.
- # Добавить порезаную кубиками морковь и через 5 минут добавить также порезанный картофель.
- # Когда картофель станет мягким добавить мелко порезанные серединки из цуккини, горошек, сахар и соль. Готовить еще 10 минут.
- # Цуккини нафаршировать начинкой, сверху накрыть отрезанной верхушкой. Поставить в кастрюлю бок о бок, добавить воды.
- # Готовить на среднем огне до готовности.
- # Подавать теплыми или холодными.

Также можно нафаршировать и обычные кабачки.