**Рецепт кабачковой запеканки в духовке с сыром и помидорами**

**Ингредиенты**

Кабачки — 600 г (2 шт.)

Сыр — 150 г

Яйца — 4 шт.

Помидоры — 4 шт.

Молоко — 100 мл

Чеснок сушёный молотый — 1 ч. ложка

Лук зелёный — пучок

Укроп — пучок

Соль — по вкусу

Чёрный перец молотый — по вкусу

Растительное масло — для смазывания формы

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить кабачковую запеканку в духовке с сыром и помидорами? Сначала подготовим ингредиенты. Кабачки моем, отрезаем плодоножки и кончики.

**Шаг 2**

Разрезаем кабачки пополам, при необходимости удаляем крупные семена. Нарезаем на небольшие кубики и отправляем в миску. Немного солим и через пять минут сливаем в раковину образовавшийся сок.

**Шаг 3**

Зелёный лук моем и нарезаем небольшими колечками. Отправляем к кабачкам.

**Шаг 4**

Укроп тщательно моем, удаляем жёсткие стебли, мелко нарезаем и отправляем в миску к кабачкам и зелёному луку.

**Шаг 5**

Мясистые спелые помидоры для кабачковой запеканки моем и нарезаем кружочками.

**Шаг 6**

Твёрдый сыр натираем на крупной стороне тёрки и перекладываем в отдельную миску.

**Шаг 7**

Яйца разбиваем в миску, взбалтываем вилкой и вливаем к ним 100 мл молока.

**Шаг 8**

Добавляем 1 чайную ложку сухого измельчённого чеснока, солим по вкусу, добавляем чёрный молотый перец и половину натёртого сыра. Всё тщательно перемешиваем.

**Шаг 9**

Заливаем приготовленной яичной смесью кабачки с зеленью и хорошо перемешиваем.

**Шаг 10**

Форму для запекания смазываем растительным маслом и перекладываем кабачковую массу. Разравниваем при помощи столовой ложки.

**Шаг 11**

Сверху красиво выкладываем кружочки помидор и сверху посыпаем оставшейся половиной натёртого сыра.

**Шаг 12**

Отправляем в разогретую духовку и запекаем при температуре 180 градусов приблизительно 40-45 минут.

**Шаг 13**

Кабачковая запеканка в духовке с сыром и помидорами приготовлена! Даём немного остыть и нарезаем на порции. Перед подачей можно украсить зеленью.

**Шаг 14**

Запеканка получилась очень вкусная, красивая, ароматная, сочная, нежная и полезная. Подаём со сметаной, в которую можно добавить немного чеснока и измельчённой зелени укропа.

Приятного аппетита!