**Запеканка из кабачков с фаршем в духовке**

**Ингредиенты для приготовления**

Кабачки – 3 шт.

Куриный фарш – 400 г

Лук репчатый – 1 шт.

Помидоры – 2 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Яйца – 2 шт.

Сыр – 100 г

Зелень – 100 г

Соль, перец – по вкусу

Сметана – для подачи

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Приготовим продукты для запеканки из кабачков в духовке по списку выше. Молодые кабачки натираем на крупной терке.

**Шаг 2**

Добавляем в натертые кабачки соль и перемешиваем. Так оставляем минут на 15, отжимаем и сливаем жидкость в раковину.

**Шаг 3**

Затем в кабачки добавляем мелко нарезанный репчатый лук, куриный фарш, мелко нарубленную зелень и измельченный чеснок.

**Шаг 4**

Кладём яйца, солим и перчим по вкусу. Можно добавить паприку – она прекрасно подходит к куриному фаршу. Перемешиваем.

**Шаг 5**

Форму для запекания смазываем растительным маслом, выкладываем массу и ровно распределяем по форме, разравнивая ложкой.

**Шаг 6**

Сверху выкладываем дольки помидоров и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на час.

**Шаг 7**

Затем вынимаем, посыпаем тертым сыром и снова отправляем в духовку на 5-10 минут, чтобы сыр расплавился.

**Шаг 8**

Запеканка из кабачков с фаршем в духовке готова! Она прекрасно держит форму, получилась вкусная и сочная.

**Шаг 9**

Нарезаем порционно, раскладываем по тарелкам и подаём к столу горячей. Очень вкусно кушать со сметаной.

Приятного аппетита!