



Кабачков - 3-5 шт. (некрупных), сливочного масла - 250-275 (грамм), котлетного фарша - 600 (грамм), сметаны - 1(одна) стол. ложка, толченые сухарики или же мука - 2(две) столовые ложки, перчик и соль по своему вкусу.

Нарезаем кабачки кружками приблизительно по 3 - 5 см, легонько обсыпаем мукой или же сухариками и прожариваем на сковородке с обеих сторон. В кабачках вырезаем отверстия и начиняем их фаршем. После чего кастрюлю изнутри помазываем маслом и обсыпаем сухариками, выкладываем кабачки рядами и заливаем расплавленным маслом и сметаной.

Протушить вплоть до готовности.