



przepisy.pl

# Faszerowane kabaczki z serem feta



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kabaczek - 4 sztuki
- mięso mielone - 500 gramów
- Fix Rurki Arrabiata z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- ser feta - 1 opakowanie
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- woda - 250 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Posiekaj czosnek i cebulę, a czerwoną paprykę pokrój w kostkę. Warzywa podsmaż na rozgrzanym oleju.
2. Dodaj mięso i smaż, aż soki zupełnie odparują. Na koniec dopraw je do smaku szczyptą soli, pieprzu i suszonego oregano.
3. Kabaczki przekrój na pół i wydrąż z nich miąższ. Do środka nałóż mięsny farsz. Wierzch posyp pokruszonym serem feta. Tak przygotowane kabaczki umieść w żaroodpornym naczyniu.
4. Fix Knorr wymieszaj z 250 ml zimnej wody. Zagotuj i wlej do naczynia. Całość przykryj folią aluminiową. Piecz w nagrzanym do 190 °C piekarniku przez około 30 minut. Mięsny farsz możesz wzbogacić, dodając suszone pomidory.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)