

Печеные кабачки с фетой и розмарином



На 100 грамм:
Калорийность: **63,36 ккал.**
Белки: **2,05 г.**
Жиры: **4,19 г.**
Углеводы: **4,1 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pechenye-kabachki-s-fetoj-i-rozmarinom/>

Ингредиенты:

- сыр фета-лайт(или творог) 50 г
- кабачки 2 шт
- оливковое масло 1 ст. л
- немного воды, 1-2 ст.л
- розмарин (свежий) 1/2 ст. л
- соль и перец по вкусу
- чеснок сушеный 1/8 ч. л

Приготовление:

Просто, вкусно и по-летнему - запеченные в духовке нежные кабачки с ароматным розмарином и чесноком, поданные с брынзой. Объединение! Разогрейте духовку до 200 градусов. Нарежьте кабачки колечками толщиной примерно пол-сантиметра. Измельчите розмарин...

И соедините все приправы кроме масла в миске. Руками перемешайте, чтобы розмарин, вода и специи равномерно покрыли кабачки.

Разложите на противне кабачки в один слой.

Готовьте 12-15 минут (по 6-7 минут с каждой стороны).

Выложите кабачки на тарелку и покрошите сверху фету. Сбрызните оливковым маслом.

Подавайте горячими.