Запечённые кабачки с томатами и фетой

На 100 грамм:
Калорийность: **51,1 ккал.**
Белки: **2,23 г.**
Жиры: **2,71 г.**
Углеводы: **4,43 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/zapechennye-kabachki-s-tomatami-i-fetoj/

Ингредиенты:
- 1 маленький кабачок
- 2-3 помидора
- 2 зубчика чеснока
- 2 ложки сметаны
- 50 г феты
- сухие прованские травы и свежий базилик

Приготовление:
Кабачок очистить, нарезать кружочками, посолить, смешать с мелко порубленным чесноком и сметаной и выложить первым слоем в форму для запекания.
Помидоры нарезать кружочками и выложить вторым слоем. Слегка посолить, посыпать сушеными травами и сверху накрошить фету.
Запекать на режиме "гриль" около 15 минут.
Вытащить форму из духовки и посыпать мелко порубленным свежим базиликом. Подавать горячим.