



Інгредієнти

1. соус Торчин® «Тартар» — 140 г;
2. цуккини — 1 шт.;
3. філе індейки — 250 г;
4. тим'ян — 2 веточки;
5. морковь — 1 шт.;
6. гриби (шампіньони) — 150 г;
7. рослинне масло;
8. сіль, перець — по смаку.

Рецепт

1. Підготувати всі необхідні інгредієнти.
2. Цуккини розрізати пополам вздовж. Вирізати сімена і м'якоть, зробивши з цуккини «лодочки».
3. Лук, морковь, індейку, гриби нарізати середніми кубиками.
4. Обжарити до напівготовності.
5. Додати тим'ян, сіль, перець, соус і м'якоть цуккини.
6. Виложити в «лодочки» цуккини і запекати 25—30 хвилин в розігрітій духовці при температурі 180 градусів.
7. Приємного апетиту!

Ссылка на рецепт:

<https://www.torchyn.ua/ru/recipes/single-photo/cukkini-s-indejkoj-i-sousom-tartar>