Наконец-то наступает время, когда можно воспользоваться плодами трудов своих и отведать свежих овощей и ягод с грядки! Сегодня будем отведывать кабачок…
Итак, нам понадобится 1 небольшой кабачок – можно и половину большого, но маленький он все-таки нежнее. Затем, 5 средних картофелин, 2 небольших головки лука, 4 чеснока, 1 морковка и грамм 300-400 фарша. Всех этих ингредиентов вполне хватает на маленькую кастрюльку готового продукта…

Кабачок моем, чистим, по желанию вынимаем семечки – я вот вынимаю, не нравится мне с семечками. Затем режем небольшими ломтиками.

В небольшую кастрюлю наливаем подсолнечного масла без запаха – милиметров 3-4 от дна кастрюли и складываем в нее кабачки.

Картошку режем так же и тоже выкладываем в кастрюлю. Не бойтесь, что получается полная кастрюля – при тушении все это уменьшится в объеме и хватит места для всех продуктов.

Ставим все это на медленный огонь, закрыв плотно крышкой. Не забываем периодически помешивать. Овощи должны постоять на огне где-то минут 15.
Пока можно занятья остальным – потереть морковку и порезать лук с чесноком (сорри, за качество некоторых фоток…)

Часть лука добавляем в фарш, туда же добавляем немного черного перца и соль по вкусу. Фарш хорошо перемешиваем ручками и отставляем до нужных времен!

Минут через 15 кабачки и картошка практически дойдут до готовности и уменьшатся в объеме примерно в одну треть.

Тогда выкладываем сверху фарш, распределяя его ровно. Сверху тертую морковку и лук. Для вкусности добавим еще кусочек сливочного масла…

Закрываем все опять крышкой и даем потушится еще минут 5-10.
Затем все хорошенько перемешиваем, стараясь разделить фарш на маленькие кусочки. Затем хорошо бы добавить 1 крупную и очень спелую помидорку без кожуры, но за неимением таковой, я добавила 2 столовых ложки томатной пасты. Ну, конечно, надо не забыть посолить и хорошо бы туда еще свеженького укропчика или другой любимой зелени…

Еще раз хорошо перемешиваем. Затем накрываем крышкой, выключаем огонь и даем постоять минут 5-10.

Приятного аппетита!