



## Bărcuțe de zucchini cu feta

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

2	dovlecei	300 g	brânză feta
	ierburi de Provence	400 g	roșii cherry
250 g	măsline	1 legătură	ceapă verde
	ulei de măsline		sare și piper

### Instructions

**Pasul 1.** Spală dovleceii, taie-i în jumătate și scoate miezul cu o lingură.

**Pasul 2.** Toacă măslinele, roșiile cherry și brânza feta și pune-le împreună într-un castron.

**Pasul 3.** Toacă ierburile, amestecă-le cu puțin ulei de măsline pentru a face o umplutură și condimentează cu sare și piper.

**Pasul 4.** Pune umplutura în dovlecelul scobit și lasă la cuptor la aproximativ 160°C timp de 30 de minute.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

Bărcuțe de zucchini cu feta

Stand 03.12.2023