

Кабачки с кремом из куриного филе



1 кабачок, 2 куриных филе, 100 г консервированных грибов, 4 небольших соленых огурца, 1 помидор, 1 ст. ложка майонеза, соль, черный молотый перец, мука, растительное масло, 20 г твёрдого сыра, зелень.

Кабачки очистить и нарезать кружочками толщиной 1,5-2 см. Посолить, обвалить в муке и обжарить на растительном масле. Куриное филе отварить. С грибов слить жидкость. В блендере смолоть куриное филе, грибы, огурцы и помидор, добавить майонез и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить на каждый кружочек кабачка, посыпать натёртым твёрдым сыром и запечь в духовке при 190°.