1 kg młodych kabaczków
NADZIENIE : 30 dkg wieprzowiny lub baraniny bez kości, 1 czerstwa bułka - kajzerka, 1 duża cebula, 1 łyżka tłuszczu, 1 jajko, sól, pieprz
SOS : 1/8 l śmietany, 1 łyżka mąki, 1 łyżka koperku i natki pietruszki

Młode kabaczki obrać, opłukać. Jeśli są małe pokrajać wzdłuż na 2 części, wybrać pestki, lekko osolić. Duże kabaczki przecinać w poprzek na kawałki 3-4 cm grubości, wydrążyć łyżeczką nasiona i miękisz, pozostawiając cienką warstwę nie wydrążoną jako dno.
Przyrządzić **nadzienie:** mięso opłukać, pokrajać na kawałki, namoczyć bułkę w wodzie, cebulę obrać pokroić, podsmażyć na tłuszczu na jasnozłoty kolor. Mięso, bułkę, cebulę przepuścić przez maszynkę. Dodać jajko, sól, pieprz, utrzeć starannie. Nadzienie nakładać do kabaczków, ułożyć w jednej warstwie w płaskim rondlu, zalać niedużą ilością wody. Wstawić do gorącego piekarnika na 20 - 30 minut.
Gęstą śmietanę osolić, wymieszać z mąką, zalać kabaczki. Chwilę zapiekać, wyjąć na półmisek, oblać sosem, posypać siekaną zieleniną. Podawać z ziemniakami z wody.
Przepis własny