«Чебуреки» из кабачка

На 100 грамм:
Калорийность: **96.52 ккал.**
Белки: **5.99 г.**
Жиры: **4.35 г.**
Углеводы: **8.28 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/chebureki-iz-kabachka/

Ингредиенты:
- кабачок 1 шт
- яйца 2 шт
- лук 2 шт
- овсяные отруби 100 г
- молоко 100 мл
- фарш (кура/индейка+говядина) 150 г
- перец, соль (по вкусу)
- укроп, петрушка (по вкусу)

Приготовление:
Кабачок и 1 луковицу натереть на терке.
Добавить к кабачкам яйца, молоко, соль, перец по вкусу, мелко нарезанную зелень и отруби, перемешать. Тесто по консистенции чуть гуще, чем на блины.
Для начинки поджарить без масла фарш вместе с мелко нарезанным луком. Посолить, поперчить по вкусу, добавить мелко нарезанную зелень.
Нагреть сковородку, налить тесто, чтобы получился не толстый блинчик.
Сразу же, пока блин не схватился, выложить 1ст.ложку фарша на одну сторону блина, оставив свободными края.
И накрыть фарш свободной стороной блина, слегка прижав лопаткой края, чтобы они склеились.
Печь на небольшом огне под крышкой с двух сторон до румяной корочки.
Готовые чебуреки выложить на тарелку.