

## «Хлебные» палочки



На 100 грамм:  
Калорийность: **94.41 ккал.**  
Белки: **6.99 г.**  
Жиры: **6.12 г.**  
Углеводы: **5.5 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/hlebnye-palochki/>

### Ингредиенты:

- цветная капуста 450 г
- яйца 2 шт
- сыр моцарелла (моцарелла для пиццы) 120 г
- мука овсяная 1 ст.л
- орегано сушёный 1 ч.л
- базилик (сушёный) 3 ч.л
- разрыхлитель 1/2 ч.л
- соль 1/2 ч.л

### Приготовление:

Разогрейте духовку до 200 градусов. Противень застелите бумагой для выпечки.

Разделите цветную капусту на соцветия и отварите до готовности.

Измельчите капусту блендером или в кухонном комбайне. Если будет лишняя жидкость, слейте её.

Взбейте в миске яйца, посолите и добавьте специи. Затем добавьте цветную капусту и овсяную муку.

Выложите получившееся тесто на противень и распределите ложкой.

Запекайте в течение 25 минут до образования золотистой корочки.

Нарежьте моцареллу и распределите её по тесту. Запекайте ещё 57 минут, пока сыр не расплавится.

Нарежьте на небольшие полоски и подавайте с томатным соусом.