

Кабачковые палочки в сырном кляре



На 100 грамм:
Калорийность: **38 ккал.**
Белки: **2,1 г.**
Жиры: **1,3 г.**
Углеводы: **4,3 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/kabachkovye-palochki-v-syrnom-klyare/>

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Кабачок 2-3 шт
- Яйцо 2 шт
- нежирный сыр 100 г
- Соль, перец
- Смесь сухих трав по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кабачок очистить от шкурки и нарезать палочками. Яйцо взбить с солью и перцем, сыр натереть на мелкую терку, добавить травы и перемешать. Каждую палочку обмакиваем в яйцо, панируем в сыре, выкладываем на противень устланный пекарской бумагой. Запекать кабачки в заранее разогретой духовке при 180 градусах, до золотистого цвета. Кушать теплыми.