

Ленивые сырные лепешки



На 100 грамм:
Калорийность: **149,08 ккал.**
Белки: **15,07 г.**
Жиры: **5,99 г.**
Углеводы: **8,25 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/lenivye-syrnye-lepeshki/>

Ингредиенты:

- творог обезжиренный - 200 г
- йогурт натуральный - 150 г
- яйца - 2 шт
- сыр нежирный - 150 г
- мука цельнозерновая - 4 ст. л
- укроп - 15 г
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

В достаточно глубокой мисочке нам необходимо соединить подготовленный творог и натертый на терочку сыр твердых сортов. С помощью вилки тщательно все перемешиваем. Далее очередь йогурта, яиц и соли с перцем. Теперь добавляем измельченную зелень укропа и все тщательно перемешиваем вилочкой. Последний шаг - просеиваем муку и снова перемешиваем. Теперь осталось лишь нажарить наших вкусных лепешечек - разогреваем сковородочку вместе с маслицем, выкладываем пару ложек теста, разравниваем его и жарим с одной стороны, затем с другой. Уже готовые золотистые лепешечки мы выкладываем сначала на бумажные салфетки, которые замечательно справятся с лишним маслом, а уж потом разрезаем на несколько частей для дегустации.