Ленивый пирог с капустой и яйцом

На 100 грамм:
Калорийность: **141,03 ккал.**
Белки: **6,92 г.**
Жиры: **3,92 г.**
Углеводы: **18,72 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/lenivyj-pirog-s-kapustoj-i-yajcom/

Ингредиенты:
- 350 гр белокочанной капусты
- капля оливкового масла
- 5 яйц
- соль по вкусу
- 30 мл молока
- 2 упаковки лаваша

Приготовление:
Капусту мелко нарезать, залить сначала кипятком и тут же слить, потом залить холодной водой и тоже слить.
Обжарить капусту на капле оливкового масла около 5-7 минут.
4 яйца сварить вкрутую, мелко нарезать, добавить к капусте, посолить и перемешать.
Смешать оставшееся яйцо с молоком.
Наложить один лист лаваша на другой, смазать половиной смеси из яйца с молоком, выложить начинку, немного отступив от края.
Свернуть в рулет, выложить на противень швом вниз и смазать остатками яичной смеси.
выпекать до румяного цвета при 180 градусах.
Кушать можно как тёплым, так и холодным.