Морковные пп-пирожки с творогом

На 100 грамм:
Калорийность: **73,24 ккал.**
Белки: **5,56 г.**
Жиры: **1,14 г.**
Углеводы: **10,5 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/morkovnye-pp-pirozhki-s-tvorogom/

Ингредиенты:
- творог обезжиренный 200 г
- морковь 9-10 шт
- яйцо 2 шт
- крупа манная 0,5 стакана
- молоко обезжиренное 0,5 стакана
- мука цельнозерновая (или молотая овсянка) 2 ч. л
- стевия, соль по вкусу

Приготовление:
Очистить и промыть морковь, нарезать ее соломкой, залить молоком и припустить до готовности. Потолочь.
Добавить к готовой моркови манную крупу, проварить 10 минут, затем дать остыть и вбить 1 яйцо, подсолить и перемешать.
Протереть через сито творог, перемешать со вторым яйцом и стевией.
Сформовать из морковной смеси лепешки небольшого размера, в центр каждой лепешки выложить творог, сформовать пирожки, запанировать их в муке.
Далее зразы запечь до подрумянивания в духовке. Подавать с натуральным йогуртом.