

Пицца из цуккини



На 100 грамм:
Калорийность: **61,05 ккал.**
Белки: **4,5 г.**
Жиры: **4,68 г.**
Углеводы: **2,69 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/picca-iz-cukkini/>

Ингредиенты:

- цуккини - 2 шт
- яйцо - 1 шт
- сыр - 100 г (у нас моцарелла)
- томатный соус - 3 ст. л
- базилик сушеный - 1 ч. л
- чеснок сушеный - 1/2 ч. л
- соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Разогрейте духовку до 220 градусов. Натрите цуккини, переложите в миску и дайте постоять около 10 минут, чтобы овощи отдали лишнюю влагу. Слегка отожмите и слейте жидкость. Натрите сыр. Половину добавьте вместе с яйцом и специями к цуккини и тщательно перемешайте. Форму для пиццы или противень застелите бумагой для выпечки. Распределите получившееся тесто и запекайте его около 20 минут. Достаньте готовый корж из духовки, смажьте его томатным соусом, добавьте оставшийся сыр и снова верните в духовку на 510 минут до появления золотистой корочки.