

## Пицца маргарита в лаваше



На 100 грамм:  
Калорийность: **181,97 ккал.**  
Белки: **8,95 г.**  
Жиры: **7,38 г.**  
Углеводы: **22,87 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/picca-margarita-v-lavashe/>

### Ингредиенты:

- лаваш тонкий бездрожжевой - 2шт (200г)
- помидоры 2шт (400г)
- сливочное масло 20г
- сыр моцарелла 200-250г
- базилик сушеный, если нет свежего по вкусу
- соль по вкусу

### Приготовление:

Лаваш смазываем тоненьким слоем слегка размягченного сливочного масла. Сыр Моцарелла трем на средней терке и посыпаем ровным слоем. Если сыр мягкий, то можно нарезать на тоненькие кусочки. Края лаваша оставляем пустыми. Используем только половину сыра (остальная часть уйдет на второй лаваш). Помидор нарезаем кольцами и выкладываем на сыр, только на 1/3 лаваша. Солим и обильно посыпаем сушеным или свежим базиликом. Аккуратно заворачиваем лаваш. То же проделываем и с другим кусочком лаваша. Затем, разрезаем получившуюся пиццу на половинки, чтобы они поместились в форму для запекания/на сковороду без масла. Получится 4 кусочка. Ставим в духовку разогретую до максимума на 10-15 минут или обжариваем на сухой сковороде по 4 мин с каждой стороны. Подаем горячей.