Пирог из кабачков

На 100 грамм:
Калорийность: **118,55 ккал.**
Белки: **6,48 г.**
Жиры: **4,73 г.**
Углеводы: **12,44 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/pirog-iz-kabachkov/

Ингредиенты:
- кабачок - 800 г
- фарш мясной - 200 г
- сыр твёрдый - 100 г
- яйцо - 1 шт
- лук репчатый - 1 шт
- мука - 150-200 г
- разрыхлитель - 1 ч.л
- травы - по вкусу
- соль - 1 ч.л

Приготовление:
Кабачки моем, чистим от кожицы, если она жёсткая. Натираем кабачок на средней тёрке, добавляем яйцо, соль и разрыхлитель. Постепенно всыпаем муку, её может понадобиться больше или меньше. Тесто должно быть чуть гуще, чем на оладьи.
В готовое тесто добавим натёртый сыр, примерно 2 столовые ложки.
Фарш прокручиваем с луком, солим и перчим по вкусу, добавляем травы. Скатываем из фарша шарики размером с грецкий орех.
Форму смазываем маслом, присыпаем мукой или панировочными сухарями. На тесто раскладываем, немного вдавливая, мясные шарики. Посыпаем сыром.
Ставим форму в разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем 40-45 минут, смотрите по своей духовке. Минут за 15 можно накрыть пирог фольгой, чтобы верх не пригорел. Остужаем пирог, нарезаем на порционные куски и зовём родных. Пирог из кабачков с мясными шариками готов!