

Пп пицца



На 100 грамм:

Калорийность: 109.54 ккал.

Белки: **11.32 г.** Жиры: **2.58 г.** Углеводы: **11.9 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/pp-picca/

Ингредиенты:

тесто:

- творог 200 г
- овсяная/ржаная мука 3 ст. ложки
- яйцо 1 шт
- сода негашеная 1 ч. л
- соль по вкусу

coyc:

- томатная паста 2 ст. л
- кефир 4 ст. л
- соль по вкусу

Приготовление:

В творог добавляем яйцо, муку,, специи, солим. В конце добавляем соду. По консистенции тесто для пиццы должно быть как творожная паста, немного липкая. Размешиваем вилкой, и влажными руками формируем два шарика.

Аккуратно, сразу на листике делаем две лепешки. Помещаем тесто для пиццы в разогретую духовку на 5-7 минут.

Смазываем горяченькую лепешку соусом для пиццы. Затем выкладываем начинку. Помещаем в духовку до готовности.