Торт из кабачков

На 100 грамм:
Калорийность: **82,94 ккал.**
Белки: **2,91 г.**
Жиры: **4,78 г.**
Углеводы: **6,98 г.**

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

Ингредиенты:
- кабачки (среднего размера) 2 шт
- яйца 2 шт
- мука 4 ст.л
- оливковое масло 50 мл
- сметана 4 ст.л
- сыр твердый 150 гр
- чеснок 2 зубчика
- соль, перец по вкусу
- зелень по вкусу

Приготовление:
Готовим тесто: натираем на мелкой терке кабачки (мытые и очищенные от семян и кожуры), добавляем яйца, муку, соль и перец. Хорошо перемешиваем, должна получиться консистенция теста.
В небольшой сковороде разогреваем сливочное масло и поочередно жарим блинчики из кабачков. Просто выкладываем где-то полторы столовых ложки, разравниваем по сковороде и обжариваем с обеих сторон.
Складываем испеченные кабачковые блинчики в стопку.
Готовим "крем", который будет скреплять наши блинчики: сметану , добавляем выдавленный чеснок и тертый сыр. Смешиваем.
По желанию, в крем еще можно добавить зелень. Теперь формируем торт - кладем блинчик, на него намазываем крем, сверху блинчик, крем, и так пока не кончатся блинчики. Сверху можно посыпать свежей зеленью.