Творожная пицца с грибами и зеленью

На 100 грамм:
Калорийность: **60 ккал.**
Белки: **11 г.**
Жиры: **1 г.**
Углеводы: **2 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/tvorozhnaya-picca-s-gribami-i-zelenyu/

Ингредиенты:
- 400 г обезжиренного творога
- 50 г нежирного сыра
- 3 яичных белка
- 2 крупных шампиньона
- 2 средних помидора
- зелень, в том числе базилик (можно сушеный)
- соль, смесь перцев

Приготовление:
Взбить творог с предварительно натертым сыром и белками. На дно формы, смазанной небольшим количеством оливкового масла, выложить порезанные полукольцами помидоры, подсолить, поперчить и посыпать базиликом. Затем выложить творожную смесь, разровнять. Сверху выложить нарезанные пластинками шампиньоны. Посыпать базиликом, зеленью и поперчить. Отправить в разогретую духовку 25-30 минут.