

Кабачковая фокачча с помидорами



Zucchini focaccia with tomatoes

Из кабачков можно приготовить очень много вкусных и диетических блюд. Испеките вот такую “Кабачковая фокачча с помидорами” и она покорит вас своим нежным вкусом и ароматом. Минимум затрат и вашего времени и прекрасное овощное блюдо у вас на столе.

#пицца #кобачки #томаты #food #zucchini #tomatoes

Состав

Кабачок – 1 шт (крупный)

Яйцо – 3 шт

Мука – 1 ст

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Зелень

Соль

Чеснок – 1 зубч.

Помидоры – 2-3 шт

Приготовление

Кабачок натереть на терке, вбить яйца, порезанную зелень. Всыпать муку и разрыхлитель, посолить, поперчить. Выложить, в смазанную маслом, форму. Тоненько нарезать помидоры и выложить сверху (можно присыпать сыром). Сверху смазать желтком. Выпекать в духовке при температуре 180 градусов до готовности. Полить чесночным соусом.

[Источник](#)

[Читать статью полностью на сайте Не стыдно маме рассказать](#)