

СИРНА ЗАПІКАНКА З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Нам знадобиться:

- ♦ 750г кисломолочного сиру(у мене 5%)
- ♦ 3 яйця
- ♦ 120г цукру(або заміннику, у мене еритрит) + 5г ванільного цукру
- ♦ 60г борошна
- ♦ 200г готової макової начинки



Час приготування: 70хв

КБЖВ на 100г : **K.156 B.12.1 Ж.5.9**

B.14.4

Вага готової порції: **1250г**

Порція

1200ккал – 260г

1300ккал – 270г

1400ккал – 285г

1500ккал – 300г

1700ккал – 350г

Приготування:

1. ♦ до сиру додаємо яйця, замінник цукру чи цукор і ванільний цукор, борошно і все перебиваємо блендером в однорідну пастоподібну масу.
 2. ♦ застеляємо форму пергаментом. Викладаємо і вирівнюємо 2/3 сирної маси. В середині робимо глибоку виїмку яку заповнюємо готовою маковою начинкою(я купую уже готову, знайшов досить смачну)
 3. ♦ макову начинку вирівняйте, і викладіть зверху сир що лишився. Гарно все розрівняйте, і відправляємо в розігріту до 180С духовку. Приготування від 45 до 60хв, де легкої рум'яності зверху
- ♦ дістаємо, даємо повністю охолонути, і тоді можна подавати.

Порада: раджу знайти хорошу, уже готову макову начинку, і не возитись з маком