



Драники из цветной капусты с йогуртовым соусом и базиликом



Ингредиенты

◦ Цветная капуста	1 упаковка (400г)
◦ Мука рисовая	2 ст. л.
◦ Яйцо куриное	1 шт.
◦ Йогурт греческий	200 г
◦ Масло растительное для жарки	2 ст. л.
◦ Мини-базилик или другая микрозелень	10 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



40 мин



4 порции



249 ккал

1. Цветную капусту разморозьте, удалите влагу, измельчите немного блендером.

2. Добавьте яйца, размешайте, затем добавьте рисовую муку, посолите и снова перемешайте.

3. Немного разогрейте сковороду, добавьте масла, столовой ложкой выкладывайте тесто, обжарьте с двух сторон до появления румяной корочки.

4. В греческий йогурт добавьте рубленый базилик.

5. Подавайте драники с йогуртовым соусом и украсьте листиками свежего базилика.



Совет

Драники из цветной капусты обладают нейтральным вкусом. Вы можете добавить блюду остроты черным перцем или сладости медом.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>