

## Безбелковый расстегай

Хотите попробовать расстегаи со вкусом рыбы и очень нежной начинкой? Мы предлагаем приготовить его из [безбелковой муки МакМастер](#) и Концентрата низкобелкового [«Котлетная смесь Пикантная»](#)



### **Сначала готовим начинку.**

120 г. концентрата заливаем 200 мл холодной воды и перемешиваем до получения однородной массы.

### **Затем готовим тесто.**

Замешиваем тесто из 250 г. смеси, 1,7 г. дрожжей, 20 г. растительного масла, 7. г соли и 20 г. сахара и 180 мл воды до однородной массы.

### **Формуем расстегаи**

Делим тесто на 5 частей и раскатываем части, так, чтобы получились круги. В каждый круг кладем однородную массу котлетной смеси Пикантной и формуем открытый пирожок.

### **Выпечка**

Противень смазываем маслом, выкладываем сформованные расстегаи и оставляем в теплом месте на 40-50 минут. Перед выпечкой поверхность расстегаи можно смазать маслом.

Далее, выпекаем в духовке при 200 С в течение 20 минут.

**Длительность приготовления** 1,5 часа

**Содержание белка** в одном расстегае менее 1г.