

## Madala kalorsusega pesakesed



### Ettevalmistamine

1. Lavašš lõigake väikesteks ruudukesteks, suruge need silikoonist keeksivormidesse ja küpsetage, kuni servad kergelt pruunistuvad. Võtke vormidest välja ja küpsetage järgmine partii, kuni kõik tükikesed on küpsetatud.
2. küpsetage veiseliha võis, lisage jämedalt riivitud juust, tsukiini, küpsetage mõned minutid, riputage peale soola, pipart, lisage tomatikaste ja segage läbi.
3. Pange soe täidis lavaššikorvikestesse ja riputage peale juustu. Head isu!

TÄNAME retsepti eest [Lieknos Bitès](#) !

[Tagasi retsept nimekirja](#)



### KOOSTISAINED

2 pakki (2x150g)	KITCHEN me kuivalt laagerdunud veiseliihakotlette „Burgeritele“
1	lavašš
1	noor tsukiini
1 sl	ghee võid
vastavalt vajadusele	Peenelt riivitud juustu
2 sl	tomatikastet
vastavalt maitsele	Soola ja pipart