



Молодой сыр с креветками и печеным перцем



Ингредиенты

- Мягкий сыр в рассоле Hochland Professional – 30 г
- Креветка тигровая 16/20 – 15 г
- Болгарский перец с гриля (консервированный) – 20 г
- ресс-салат в ассортименте – 1 г
- Кунжут черный – 3 г

Приготовление

Креветку отвариваем в подсоленной воде 2 минуты. - Ломтик сыра панируем в кунжute, выкладываем на тарелку, кладем сверху перец и креветку, закрепляем шпажкой, украшаем кресс-салатом. Выход блюда – 50 г.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г