



Мини сэндвич из хлеба «бородино» с кремом из творожного соуса, с Пармской ветчиной и персиками



Ингредиенты

- Хлеб «бородино» – 30 г
- Сыр Cremette Hochland Professional – 20 г
- Мед цветочный – 3 г
- Анчоусы в масле – 1 г
- Соевый соус – 2 г
- Персики консервированные – 10 г
- Свекла отварная – 10 г
- Чеснок – 1 г
- Соус ворчестер – 1 г
- Кресс-салат в ассортименте – 1 г
- Кунжут белый – 1 г
- Пармская ветчина – 6 г
- Соус песто – 1 г

Приготовление

Хлеб нарезаем треугольниками, подпекаем на сухой сковороде. - Свеклу натираем на терке, откидываем на сито. - Сыр, анчоусы, мед, соевый соус, чеснок и персики пробиваем через блендер. - На хлеб отсаживаем крем, сверху кладем свеклу и ломтик ветчины, посыпаем кунжутом, предварительно обжаренным. - Украшаем кресс-салатом. Выход блюда – 55 г.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг