



Сырные хрустады с тартаром из авокадо, груши и рассольного сыра



Ингредиенты

- Сыр Бистро Чеддер Hochland Professional, ломтик – 6 шт
- Сухари панировочные панка – 50 г
- Яйцо куриное, шт. – 1 г
- Мука пшеничная – 20 г
- Петрушка листовая – 2 г
- Масло фритюрное – 40 г
- Молодой сыр в рассоле Hochland Professional – 50 г
- Груша конференция – 40 г
- Авокадо – 40 г
- Масло арахисовое – 10 г
- Перец черный горошком – 1 г
- Кресс-салат в ассортименте – 1 г
- Пудра моркови п/ф – 1
- Вяленые томаты – 20 г

Приготовление

Скрепляем 3 ломтика Бистро Чеддер, панируем в муке, далее в яйце и сухарях. Обжариваем на раскалённой сковороде с маслом до румяного состояния. - Грушу, томаты, сыр и авокадо нарезаем мелким кубиком, добавляем измельченную петрушку, заправляем маслом, перчим. - Хрустады кладем на тарелку, сверху кладем тартар, украшаем кресс-салатом и посыпаем пудрой. Выход блюда – 240 г.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Чеддер
369 г



Сыр мягкий в рассоле
400 г