



Мексиканский рис кассероле



Ингредиенты

- Растительное масло 20 г
- Лук репчатый п/ф (мелкий кубик) 15 г
- Перец болгарский красный (мелкий кубик) 25 г
- Цукини (мелкий кубик) 25 г
- Чили красный (мелкий кубик) 25 г
- Рис отварной (басмати) 100 г
- Томатный соус 50 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 15 г
- Куриный бульон 50 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 50 г

Приготовление

Обжарить на растительном масле лук, болгарский перец.
Затем добавить цукини, чили.

Как цукини будет готов, добавить рис, Cremette, бульон.

Вымешать, немного проварить.

В конце добавить сырный соус Чеддер Hochland Professional.

Положить в тарелку.

При желании полить дополнительно сырным соусом Чеддер.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг



Плавленый сыр Чеддер

1 кг