



Бутерброд с мягким сыром в рассоле и творожным сыром, с молодым горошком и редисом



Ингредиенты

- Крем из мягкого сыра:
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 100 г
- Творожный сыр Cremette Hochland Professional 50 г
- Сливки 50 мл
- Лук сибулет (мелко порезать) 3 г
- Бутерброд:
- Крем из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional п/ф 50 г
- Хлеб цельнозерновой 60 г
- Молодой горошек очищенный 50 г
- Редис (слайсы) 10 шт
- Оливковое масло 3 мл
- Соль - 1 г
- Укроп 1 г

Приготовление

Крем из мягкого сыра:

Смешать в миксере все ингредиенты.

Бутерброд:

Хлеб намазать кремом из мягкого сыра в рассоле Hochland Professional.

Горошек приправить солью, оливковым маслом и выложить на тост.

Положить слайсы редиса.

Поверх из кондитерского мешка выдавить крем из из крем из мягкого сыра. Украсить укропом.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г



Творожный сыр Cremette
1 кг