



Чиабатта «Неряха Джо»



Ингредиенты

- Чиабатта 1 шт
- Фарш говяжий 150 г
- Томаты протертые 100 мл
- Салат айсберг 20 г
- Сыр Бистро Чеддер Hochland Professional ломтик 1 шт
- Помидоры 30 г
- Соус BBQ 30 г

Приготовление

Фарш обжарить до готовности, добавить протертые томаты и протушить до загустения. Посолить и поперчить.

Чиаббату разрезать поперек.

На нижнюю часть чиабатты нанести соус BBQ, положить листья салата, помидор нарезанные кружками, затем фарш с расплавленным сыром.

Закрыть верхней частью чиаббаты.

Тип продукта



Плавленный сыр в ломтиках Бистро
Чеддер
369 г