Брускетта с малосольной сельдью, каперсами и сливочным сыром



Ингредиенты

- Сливочный творожный сыр Hochland Professional 150 г
- Чиабатта (хлеб) 4 кусочка
- Цедра лимона 1/4 шт.
- Каперсы 1 ст. л.
- Яблоко зеленое 1 шт.
- Горчица зернистая 1 ст. л.
- Петрушка 10 г
- Оливковое масло 10 г
- Укроп 2 веточки
- Филе малосольной сельди 4 шт.
- Молотый черный перец

Приготовление

Смазать и обжарить чиабату или хлеб с двух сторон.

В сливочный творожный сыр натереть лимонную цедру 1/4 лимона, нарезанное кубиком половину зеленого яблока и 1 ч.л. горчицы. Хорошо перемешать.

Намазать на хлеб сливочный творожный сыр.

Выложить на сыр кусочки малосольной селедки, каперсы, слайсы зеленого яблока и петрушку.

Сбрызнуть оливковым маслом и посыпать молотым черным перцем.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр

1 кг