



Намазка с оливками, креветками, вялеными томатами, паприкой и пряными травами



Ингредиенты

- Сливочный творожный сыр Hochland Professional 250 г
- Креветка без головы 10 г
- Вяленые томаты без масла 15 г
- Маслины без косточки 8 шт.
- Петрушка 10 г
- Лимон 1/4 шт.
- Базилик 10 г
- Болгарский перец 1 шт.
- Паприка копченая 1/4 ч. л.
- Оливковое масло 10 г.

Приготовление

Запечь болгарский перец в духовке при температуре 170 градусов 30 минут.

Выложить в целлофановый пакет, герметично упаковать и оставить на 15 минут.

Открыть пакет, снять кожуру с перца и нарезать кубиком.

Перемешать сливочный творожный сыр с рублеными вялеными томатами, петрушкой, лимонной цедрой и соком, добавить печеный перец.

В чашу выложить крем, сверху посыпать копченой паприкой, креветками, базиликом и полить оливковым маслом.

Подавать с крекерами, свежими овощами, нарезанными соломкой, или хрустящим хлебом

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг