



## Зеленый харчо и горячий сэндвич с сыром мягким в рассоле



### Ингредиенты

- Говяжий глазной мускул или другое мясо на выбор 350 г
- Бульон куриный п/ф 1 л
- Лук репчатый (мелкий кубик) 150 г
- Орех грецкий 40 г
- Кинза 30 г
- Ткемали зеленый 60 мл
- Кориандр молотый 5 г
- Чеснок мелкорубленный 10 г
- Паста перечная 6 г
- Хмели-сунели 5 г
- Растительное масло 5 мл
- Петрушка 15 г
- Соль - по вкусу
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 60 г
- Хлеб слайсы 2 шт
- Майонез 20 г
- Помидоры 30 г
- Лук красный 5 г
- Орегано 2 г
- Масло сливочное 40 г
- Мука пшеничная 50 г
- Молоко 250 мл
- Орех мускатных 1 г
- Отварной рис 35 г

### Приготовление

Зеленый харчо

Взбить блендером вместе грецкий орех с кинзой и ткемали.

На растительном масле обжарить лук, затем добавить говядину и продолжать обжаривать.  
Как мясо подрумянится - добавить бульон, кориандр, чеснок.  
Продолжать варить, пока мясо не станет мягким.  
Затем добавить грецкий орех, взбитый с кинзой и ткемали. Проварить.  
В самом конце добавить перечную пасту, хмели синели, петрушку.  
Посолить по вкусу.

Горячий сэндвич с сыром мягким в рассоле

Хлеб обжарить на гриле или сковороде на растительном масле. Дать остыть.  
Промазать майонезом.  
Положить поверх тонко нарезанные помидоры, красный лук.  
Для соуса бешамель растопить сливочное масло, обжарить в нем муку. Затем постепенно добавить молоко, постоянно помешивая венчиком. В конце добавить соль, мускатных орех.  
Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional натереть на терке и смешать с бешамель, орегано.  
Положить на хлеб поверх овощей, сверху закрыть вторым слайсом хлеб и запечь до готовности.

Сборка

На дно тарелки положить отварной рис, залить супом.  
Подать вместе с горячим сэндвичем.

## Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле  
400 г