



## Боул с киноа и сыром мягким в рассоле



### Ингредиенты

- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 60 г
- Киноа п/ф 100 г
- Авокадо 40 г
- Томаты 40 г
- Лук красный 10 г
- Масло оливковое 10 мл
- Яйцо 1 шт
- Микрозелень 5 г
- Укроп 3 г

### Приготовление

Киноа заранее отварить.

Авокадо и томаты нарезать средними сегментами.

Яйцо отварить 5 минут (желток должен быть жидким).

В киноа добавить красный лук, нарезанный мелким кубиком.

Приправить оливковым маслом, сверху выложить томаты, авокадо, яйцо и мягкий сыр в рассоле.

Украсить микрозеленью и укропом.

### Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле

400 г