



«Мимоза» с малосоленным лососем, печеной тыквой и авокадо



Ингредиенты

- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 100 г
- Йогурт греческий или кефир 100 г
- Лосось м/с 100 г
- Икра лосося 50 г
- Тыква печеная 50 г
- Картофель печеный 40 г
- Яйцо перепелиное (2,5 мин) 4 шт
- Яйцо 1 шт
- Авокадо 1 шт
- Лимонная цедра и сок 1/2 лимона
- Укроп
- Лук зеленый 20 г

Приготовление

Крем:

Смешать сыр творожный Cremette, йогурт греческий или кефира, лимонную цедру и сок лимона. Выложить в кондитерский мешок.

Салат:

Картофель натереть на терке, печеную тыкву, авокадо и лосось нарезать кубиком.

Сборка:

Выложить в чашу картошку и смазать кремом, сверху выложить тыкву, зеленый лук и лосось, смазать кремом.

Выложить авокадо, натереть на терке куриное яйцо.

Украсить перепелиными яйцами, укропом, луком и икрой.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг



Творожный сыр Cremette 2,2 кг
2,2 кг