



«Тирокафтери» с лепешкой



Ингредиенты

- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 100 г
- Йогурт 80 г
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 80 г
- Печеный болгарский красный перец 150 г
- Печеный чеснок 100 г
- Оливковое масло 50 мл
- Орегано сушеный 1ч.л
- Тимьян свежий 2 веточки
- Базилик 2 ветки
- Лепешка 4 шт

Приготовление

Соус:

Перемешать блендером до однородной массы: сыр творожный Cremette, йогурт, сыр мягкий в рассоле, табаско, оливковое масло, орегано, тимьян и базилик.

Сборка:

Выложить на лепешку крем, украсить 2 зубчиками печеного чеснока и 100гр печеного перца.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг



Творожный сыр Cremette 2,2 кг
2,2 кг