



Молодая картошка в сырном соусе с грибами, зеленью и хрустящим беконом



Ингредиенты

- Картошка молодая вареная 300 г
- Вешенки или любые жареные грибы 150 г
- Бекон 50 г
- Соус:
- Сливки 200 г
- Плавленный сливочный сыр Hochland Professional 200 г
- Цедра лимонная и сок 1/2 лимона
- Тархун/укроп/петрушка 20 г
- Мускатный орех натертый 1/2 ч.л

Приготовление

Соус:

Нагреть сливки и добавить плавленный сливочный сыр.

Добавить цедру и сок лимона, зелень и мускатный орех.

Бекон и грибы обжарить на сковороде до золотистого цвета.

Сборка:

Горячую картошку перемешать с сырным соусом, украсить грибами и беконом.

Подавать горячим.

Тип продукта



Плавленный сыр Сливочный
400 г