



Ингредиенты

- Сыр плавный Чеддер Hochland Professional 300 мл
- Соус Шрирача 30 г
- Хлопья чили перца 1 ч.л
- Вино белое 150 г
- Чеснок 3 зубчика
- Лук шалот 50 г
- Растительное масло 30 г
- Сезонные овощи/крудите
- Молодая картошка
- Корнишоны

Приготовление

На растительном масле пассеровать лук и чеснок, добавить вино и уварить вполовину, добавить сыр плавный Чеддер, соус Шрирача и чили перец.

Прогреть 10-15 минут, протереть через сито, подавать горячим.

Подавать с овощами, картофелем или любым вареным мясом или птицей.

Тип продукта



Плавный сыр Чеддер
1 кг