



## Перец халапеньо с сырным соусом



### Ингредиенты

- Свежий перец халапеньо 150 г
- Бекон 80 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 80 г
- Сыр плавленный Чеддер Hochland Professional 80 г

### Приготовление

Перец халапеньо помыть, удалить часть перца с плодоножкой.

Почистить от семян.

Перчики заполнить творожным сыром Cremette.

Каждый перец обмотать полоской бекона.

Обжарить на гриле до образования румяной корочки на беконе.

Выложить на тарелку.

Подавать с горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

### Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер  
1 кг



Творожный сыр Cremette  
1 кг