Бутерброд с лососем, авокадо и кремом из сыра мягкого в рассоле



Ингредиенты

- Крем из мягкого сыра:
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 100 г
- Творожный сыр Cremette Hochland Professional 50 г
- Сливки 50 мл
- Лук сибулет (мелко порезать) 3 г
- Бутерброд:
- Крем из мягкого сыра 40 г
- Хлеб тестовый 60 г
- Огурец (слайсы) 60 г
- Лосось слабосоленый 70 г
- Авокадо (слайсы) 5 шт.
- Микрозелень 2 г

Приготовление

Крем из мягкого сыра:
Смешать в миксере все ингредиенты.
Бутерброд:
На тостовый хлеб намазать крем из мягкого сыра, положить слайсы авокадо и посолить.
Сбрызнуть оливковым маслом.
Положить слайсы лосося, украсить редисом и микрозеленью

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г



Творожный сыр Cremette
1 кг