



Тартар с сыром Blue cheese



Ингредиенты

- Вырезка говяжья 80 г
- Сыр плавленый Blue Cheese Hochland Professional 10 г
- Черный перец 1 г
- Оливковое масло 10 мл
- Зернистая горчица 5 г
- Соус Ворчестер 3 г
- Соль 1 г
- Картофель фри 15 г
- Лук Сибулет 1 г

Приготовление

Говядину нарезаем кубиком 0,3 на 0,3 мм, смешиваем с оливковым маслом, ворчестером, зернистой горчицей, солью и черным перцем.

Картофель фри жарим при 180 градусах 3 минуты.

Намазываем на тарелку сыр блю-чиз, сверху выкладываем тар-тар, сверху кладем картофель фри и посыпаем нарезанными слайсами лука сибулет.

Тип продукта



Сыр плавленый Blue cheese (Блючиз)

500 г