



Яйцо пашот с лососем и сыром



Ингредиенты

- Яйцо — 2 шт.
- Вода — 600 мл
- Булочки для гамбургеров — 2 шт.
- Лосось копчёный — 260 г
- Уксус винный белый — 30 мл
- Икра красная — 20 г
- Соль
- Перец
- Сыр Бистро Чеддер - 50 г

Приготовление

1. Приготовить яйца пашот, выложить на тарелку.
2. Разрезать булочки пополам, подсушить половинки в тостере, смазать сливочным маслом.
3. Выложить на каждую половинку булочки 1-2 ломтика лосося, яйцо пашот и 2 ломтика сыра Бистро Чеддер, поместить в гриль на 1 мин.
4. Украсить красной икрой.

Тип продукта



Плавленый сыр в ломтиках Бистро
Чеддер
369 г