

Крудите



Ингредиенты

- Базилик 2 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 90 г
- Укроп 1 г
- Зубчик чеснока 1 г
- Соль 1 г
- Редис с ботвой 60 г
- Брокколи соцветия бланш (пф) 30 г
- Цветная капуста пф соцветия бланш 30 г
- Морковь желтая (пф) 15 г
- Морковь (кр.пф) 15 г
- Маслины (деш. суш. пф) 1 г
- Оливковое масло 3 мл

Приготовление

Смешать творожный соус с мелко нарубленным базиликом, укропом, чесноком, посолить по вкусу. Дно тарелки смазать творожным соусом. Поверх разложить подготовленные овощи. Взбрызнуть оливковым маслом.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг