

Пицца со слабосоленным лососем



Ингредиенты

- Безглютеновое тесто (парбейк) 250 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 80 г
- Слабосоленный лосось 80 г
- Салатный микс 60 г
- Манго (мякоть) 50 г
- Микрозелень гороха 3 г
- Фисташка молотая 3 г

Приготовление

На безглютеновый парбейк наносим сыр творожный сливочный, посыпаем сыром моцарелла. Отправляем в печь при температуре 310 градусов.

После печи нарезаем пиццу. Выкладываем горками салатный микс.

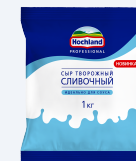
Добавляем филе слабосоленного лосося и мякоть манго.

Украшаем микрозеленью гороха, посыпаем мелкорубленной фисташкой.

Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла
1 кг



Сливочный творожный сыр
1 кг