



Пицца с лососем, креветками и рукколой



Ингредиенты

- Тесто для пиццы п/ф – 180 г
- Соус томатный для пиццы п/ф – 50 г
- Сыр Cremette Hochland Professional – 20 г
- Креветки тигровые б/г 16/20 шт – 4 г
- Лосось с/с п/ф – 60 г
- Салат рукола – 5 г
- Вяленые томаты – 15 г
- Сыр Бистро Чеддер Hochland Professional, ломтик – 1 шт
- Сыр моцарелла – 50 г

Приготовление

Тесто раскатываем, соус перемешиваем с творожным сыром и смазываем пиццу по всему диаметру.
- Выкладываем обжаренные креветки, ломтики лосося, вяленые томаты, моцареллу и ломтики сыра Бистро Чеддер. - Подпекаем пиццу в печи 3-5 минут. - На готовую пиццу выкладываем салат рукола. Выход блюда – 300 г.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг



Плавленый сыр в ломтиках Бистро Чеддер

369 г