



Дип бекон криспи



Ингредиенты

- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 100 г
- Шпирача 20 г
- Сахар 10 г
- Чили 2 г

Приготовление

Полоски бекона обжариваем на сковородке до состояния хруста, посыпаем сахаром и чили. Криспи бекон мелко рубим или перемалываем в блендере. Смешиваем сыр творожный сливочный с нарезанным беконом в соотношении 100/20 до однородного состояния.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг