



## Картофельное ризотто с сыром Чеддер и вешенками



### Ингредиенты

- Растительное масло 30 г
- Сельдерей стебель (мелкий кубик) 20 г
- Лук репчатый (мелкий кубик) 30 г
- Картофель (мелкий кубик) 200 г
- Бульон куриный 200 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 20 г
- Соль 5 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 20 г
- Вешенки 30 г
- Петрушка свежая мелко рубленая 3 г

### Приготовление

На растительном масле обжарить сельдерей, репчатый лук.

Затем добавить картофель, слегка обжарить без цвета.

Далее постепенно начинаем добавлять бульон, как при варке классического ризотто.

В конце вмешать сыр творожный Cremette и посолить по вкусу, после добавить сырный соус Чеддер Hochland Professional.

В это же время обжарить вешенки на растительном масле.

В конце добавить рубленую петрушку.

Положить ризотто в глубокую тарелку, полить зеленым маслом, положить вешенки поверх ризотто.

### Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг



Плавленый сыр Чеддер

1 кг