



Картофель с щучьей икрой и творожным соусом



Ингредиенты

- Сметана 30 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 30 г
- Петрушка 1 г
- Укроп 1 г
- Кинза 1 г
- Масло растительное 10 мл
- Картофель молодой \ бейби отварной (пф) 120 г
- Лисички 80 г
- Яйцо-пашот 1 шт
- Лук 10 г
- Щучья икра 30 г
- Микс трав 0,5 г

Приготовление

Смешать творожный соус со сметаной, мелко нарубленной зеленью.

Дно тарелки смазать соусом.

Поверх положить обжаренный картофель с лисичками и зеленым луком.

Положить яйцо пашот и щучью икру.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг