



## Бутерброд со скремблом, сыром для пиццы Моцарелла, авокадо и креветками



### Ингредиенты

- Яйцо куриное 2 шт
- Сливочное масло 20 г
- Сливки 30 мл
- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 100 г
- Творожный сыр Cremette Hochland Professional 50 г
- Сливки 50 мл
- Лук сибулет (мелко порезать) 3 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 30 г
- Масло растительное 20 мл
- Хлеб цельнозерновой 60 г
- Креветки 60 г
- Авокадо (кубик) 50 г

### Приготовление

#### Скрембл:

Все ингредиенты собрать в сотейнике.

На медленном огне, постоянно помешивая венчиком, приготовить скрембл.

## Крем из мягкого сыра в рассоле п/ф:

Смешать в миксере: сыр мягкий в рассоле, творожный сыр, сливки, лук сибулет.

#### Способ приготовления бутерброда:

Хлеб обжарить на растительном масле с двух сторон.

Запечь с сыром для пиццы Моцарелла в духовке 3 минуты.

Выложить скрэмбл, авокадо и предварительно обжаренные креветки.

Выдавить из мешка крем из мягкого в рассоле Hochland Professional.

Украсить травами.

## Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг



Сыр для пиццы Моцарелла

1 кг



Сыр мягкий в рассоле

400 г