



## Тартар с аджикой, щавелем и кремом из мягкого сыра в рассоле



### Ингредиенты

- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 220 г
- Сливки 100 мл
- Говяжий глазной мускул (или другое мясо кубиком) 60 г
- Лук красный (мелкий кубик) 5 г
- Петрушка мелко рубленая 5 г
- Корнишон (мелкий кубик) 10 г
- Аджика 2 г
- Масло нерафинированное 10 мл
- Лук жаренный (фритюр) 5 г
- Сибулет 2 г
- Щавель 15 г
- Соль 1 г

### Приготовление

Крем из сыра мягкого в рассоле

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional, сливки смешать в миксере до однородности.

Сборка

Смешать говяжий глазной мускул с красным луком, корнишонами, аджикой, маслом, жареным луком, сибулетом. Приправить солью по вкусу.

На дно тарелки промазать крем из мягкого сыра в рассоле, поверх положить тартар.

Сверху украсить соломку из щавеля

### Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле  
400 г