



## Бурек с мягким сыром в рассоле и сыром творожным, греческий салат



### Ингредиенты

- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 250 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 150 г
- Рикотта 350 г
- Йогрут 130 г
- Яйца 2 шт
- Тесто фило 24 листа
- Масло оливковое 175 мл
- Мята сушеная 1 ч. л.
- Соль - по вкусу
- Томаты 500 г
- Огурцы 200 г
- Маслины Каламата 110 г
- Лимон (сок) 1/2 шт
- Петрушка, мелко нарубленная 20 г

### Приготовление

#### Бурек

Измельчить 150 г сыра мягкого в рассоле Hochland Professional.

Разогреть конвектомат до 200 градусов.

Смешать рикотту, сыр мягкий в рассоле, сыр творожный Cremette, яйца, мяту. Посолить по вкусу.

Смазать каждый лист фило оливковым маслом (125 мл), сложить друг на друга.

Сверху положить начинку, закрутить трубочкой и затем спиралью.

Смазать оливковым маслом и запечь 15-20 минут.

#### Греческий салат

Томаты, огурец крупно нарезать.

Добавить к овощам маслины, крупно нарезанный сыр мягкий в рассоле, петрушку.

Заправить оливковым маслом и сбрызнуть соком лимона.

#### Подача

Подать с греческим салатом.

## Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле  
400 г



Творожный сыр Cremette  
1 кг