



Драник из картофеля с цукини, яйцом пашот и лососем



Ингредиенты

- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 40 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 40 г
- Цукини 40 г
- Картофель 130 г
- Мука 20 г
- Яйцо пашот 1 шт
- Авокадо 30 г
- Лосось с/с 40 г
- Микрозелень 3 г
- Соль 1 г
- Соус шафран
- Творожный сыр Cremette Hochland Professional 100 г
- Сливки 33% 100 мл
- Шафран 1 г
- Соль 1 г
- Перец черный горошком 1 г

Приготовление

Соус шафран:

В сотейнике разогреть сливки до 60 градусов.

Добавить сыр Cremette Hochland Professional.

Венчиком перемешать до однородной консистенции.

Добавить специи: шафран, перец соль и выпарить до текстуры соуса.

После поставить на ледяную баню охлаждаться.

Драник:

Цукини и картофель натереть на крупной терке. Отжать от лишней влаги.

Добавить сыр для пиццы Моцарелла, муку, соль. Перемешать до однородной текстуры.

На растительном масле обжарить полученный п/ф.

Сформировать драник в круглой форме через кольцо.

Сделать колер с двух сторон.

Затем довести до готовности при температуре 180 градусов 6 минут.

Подача:

Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional и авокадо нарезать кубиком 1*1 см.

Лосось с/с нарезать слайсами.

На готовый драник выложить мягкий сыр в рассоле, авокадо, пашот, слайсы лосося. Полить соусом шафран и украсить микрозеленью.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г



Сыр для пиццы Моцарелла
1 кг



Творожный сыр Cremette
1 кг