

Ваш рецепт " АДЫГЕЙСКИЙ СЫР НА ФИНСКОМ ГРИЛЕ "



Сыр нарезать толстыми ломтиками.

С помощью кулинарной кисти смазать сыр маслом.

Разогреть гриль решетку финского гриля или рашпер, поджарить на ней сыр с двух сторон. Переложить все на теплую тарелку, полить медом и бальзамическим кремом.

Если Вы предпочитаете соус поострей
рекомендуем Вам чесночный или Тартар.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Сыр адыгейский — 100 г.

Мед цветочный — 1 ч. л.

Бальзамический крем — 1 ч. л.

Растительное масло — 1 ст. л.

Соус Тартар

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»