

Салат из томатов с домашним песто и страчателлой

Сложность: **легко**



В инструкции



1 порция

Время
приготовления



10 минут

Масса нетто



250 гр.



Состав набора:



Сливки



Соус песто



Масло оливковое



Сыр моцарелла



Микс салата



Томаты черри

Пищевая ценность
на 100 гр. продукта

белки 5,5 гр.

жиры 15,5 гр.

углеводы 3,3 гр.

калории 175 Ккал.

Инвентарь
для приготовления:

- разделочная доска
- емкость для перемешивания салата
- емкость для перемешивания сыра со сливками
- ложка
- нож

Дополнительные
ингредиенты:

- соль



Посмотрите
видеоинструкцию на сайте
kinzamarke.ru



Поднесите смартфон к QR коду
уместив весь квадрат кода
в камеру, произойдет
считывание кода.



1. Томаты Черри нарежьте ломтиками.



2. В емкость положите микс салата и нарезанные томаты черри. Перемешайте.



3. Нарвите сыр моцареллу тонкими волокнами.



4. Смешайте в емкости подготовленную моцареллу со сливками. Приправьте минимальным количеством соли.



5. Выложите микс салата с помидорами на тарелку, распределив его равномерно по всей поверхности. В центр горкой выложите смесь моцареллы со сливками. Приправьте блюдо солью и полейте оливковым маслом. Чайной ложкой равномерно распределите по всей поверхности соус песто.

Наслаждайтесь!