

СЛИВОЧНАЯ КЛАССИКА

ДАМАТЕ
ИНДИЛАЙТ
ИНДЕЙКА



Ингредиенты:

- Сосиски Сливочные из индейки «Индилайт» — 2 шт.
- Хлеб для тостов или чиабатта — 1 ломтик
- Сливочный сыр — 1,5 ст.л.
- Тёртый сыр (чеддер или гауда) — 15 г
- Сливки (20%) — 1 ст.л.
- Томаты (черри или коктейльные) — 3 шт.
- Рукола — небольшая горсть
- Оливковое масло — 1 ч.л.
- Соль, перец — по вкусу

1. На слабом огне растопите сливочный сыр, добавьте тёртый сыр и сливки, перемешивайте до получения гладкой текстуры. Приправьте солью и перцем.

2. Обжарьте хлеб на сухой сковороде до хрустящей корочки.

3. Отварите сосиски в кипящей воде 3–4 минуты, затем нарежьте кружочками. Томаты нарежьте дольками.

4. Соберите сэндвич: сырный соус, затем кружочки сосисок, далее томаты и руколу. Сбрызните оливковым маслом.