



ЗАЩО ЩЕ Я ОБИКНЕТЕ

Класическият вкус на сос „Цезар“ в една лесна домашна версия. Комбинацията между НОРЛА кузина, заквасена сметана и кашкавал ЗДРАВЕЦ създава плътен, кремообразен сос с богат млечен вкус и аромат. Приготвя се само за няколко минути и е идеален за салати,



ПОДХОДЯЩ ЗА:



15 МИНУТИ
Време за приготвяне



4 ПОРЦИИ
За цялото семейство



МНОГО ЛЕСНА
Степен на трудност



ИДЕАЛНА ЗА САЛАТИ И ВСЯКА ДРУГА УПОТРЕБА



салати



пиле



Сандвичи



бургери



Картофи



Зеленчуци

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ :

- 200 мл НОРЛА кузина
- 100 г заквасена сметана ЗДРАВЕЦ
- 50 г фино настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ
- 1 ч.л. горчица
- 1 скилидка чесън
- 1 с.л. лимонов сок
- сол и черен пипер



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1



Смесете 200 мл NOPLA кузина със 100 г заквасена сметана ЗДРАВЕЦ.

2



Добавете 50 г настърган кашкавал ЗДРАВЕЦ, горчицата, счукания чесън, лимоновия сок, солта и черния пипер.

3



Разбъркайте добре до получаване на гладък и еднороден сос.

4



Оставете соса да престои около 15 минути в хладилник, за да се развият ароматите.

5



Разбъркайте леко още веднъж преди сервиране.

6



Поднесете със салата „Цезар“, печено пиле, бургери или сандвичи.



ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Използвайте прясно настърган кашкавал за най-богат вкус.
- Охладеният сос става по-плътен и кремообразен.
- Добавете няколко капки лимонов сок непосредствено преди сервиране за още по-свеж вкус.



МАЛКИ ТАЙНИ

След около 15 минути охлаждане ароматите се съчетават идеално и сосът става по-кадифен. Разбъркайте леко преди сервиране. Съхранявайте в хладилник до 2 дни в добре затворен съд.



Тествана рецепта
с ЗДРАВЕЦ + NOPLA

При смяна на
продуктите
резултатът
ще е друг.