



ЖАРЕННЫЙ СЫР



Ингредиенты:

- Сыр чеддер – 150 г
- Сыр гауда – 120 г
- Сыр моцарелла – 120 г
- Хлеб для тостов – 8 шт.
- Сливочное масло – по мере необходимости

Приготовление:

1. Оставьте сливочное масло при комнатной температуре на полчаса, чтобы оно стало мягким.

2. В одну емкость натрите чеддер, гауду и моцареллу на мелкой терке и перемешайте.

3. Возьмите 2 куска хлеба и смажьте каждый мягким сливочным маслом.

4. Разогрейте сковороду на среднем огне и положите на нее один ломтик хлеба смазанной стороной вниз.

5. Сверху распределите порцию сырной смеси.

6. Накройте сыр вторым ломтиком хлеба (смазанной стороной вверх). Обжаривайте сэндвич до золотистой корочки с одной стороны (примерно 2–3 минуты).

7. Аккуратно переверните сэндвич и обжаривайте с другой стороны до золотистой корочки и расплавления сыра (еще 2–3 минуты).

8. Повторите с оставшимися ингредиентами.



ЯГОДНЫЙ ПИРОГ





ГАМБУРГЕР





ДЕСЕРТ «АЛЯСКА»

