



Інґредієнти

1. Тост — 8 шт.
2. Ветчина — 100 г
3. Зелень — 20 г
4. Помидор — 1 шт.
5. Лимон — 50 г
6. Плавленый сыр — 250 г
7. Для плавленого сыра:
8. Творог 15% — 200 г
9. Сода — 0,5 ч. л.
10. Яйцо — 0,5 шт.
11. Вода — 20 мл
12. Приправа «10 овощей» — 1 ст. л.

Рецепт

1. Плавленый сыр: Смешать творог, соду, яйцо и воду в кастрюльке, слегка взбить вилкой.
2. Поставить на водяную баню на минимальной температуре и помешивать лопаткой, пока творог не превратится в однородную тягучую массу.
3. Добавить приправу, перемешать. Вылить в формочку и поставить в холодильник.
4. Блюдо: Выдавить из хлеба кружочки и подсушить на сухой сковороде.
5. Намазать хлеб плавленым сыром.
6. Положить ломтик ветчины, дольку помидора, украсить зеленью и лимоном.

Ссылка на рецепт:

<https://www.torchyn.ua/ru/recipes/single-photo/zakuska-s-plavlenym-syrom-i-vetchinoy>