Халумі та бринза на сніданок:

7 смачних ідей

із розсільними сирами ТМ «Маршалок»



Сир — ідеальний вибір для сніданку: він швидко готується, містить білок і має виразний смак. Халумі не плавиться, а бринза додає стравам яскравої солонуватої нотки.

У чому різниця?

Халумі	Бринза
Щільна, пружна текстура	Ніжна, злегка крихка структура
Не розтікається під час нагрівання	Не призначена для смаження
Ідеальний для сковорідки та гриля	Чудово поєднується із зеленню та овочами

Сири ТМ «Маршалок»

Три смачні позиції для вашого сніданку:

- **Халумі** — класичний розсільний сир (281,6 ккал на 100 г).
- **Халумі з прянощами** — з ароматними травами та спеціями.
- **Бринза з зеленню** — із свіжим кропом і петрушкою (262,8 ккал на 100 г).

Готові до використання одразу!

Зберігати при 0...+6 °C до 30 діб.

Халумі на сніданок: 4 ідеї

1 Халумі з томатами та зеленню

⏱ 10 хв

Смажимо скибочки халумі на сухій сковороді та подаємо з помідорами, огірком і зеленню.

2 Тост із халумі, авокадо та редискою

⏱ 15 хв

На підсушений хліб кладемо авокадо, гарячий халумі та кільця редиски.

3 Деруни з халумі

⏱ 20 хв

Подаємо деруни з підсмаженим халумі та сметаною.

4 Шакшука з халумі

⏱ 20 хв

Тушкуємо томати, додаємо яйця та кубики халумі з прянощами.

Бринза: прості ідеї для сніданку

- Додавайте до яєчні, каші або овочів.
- Використовуйте в бутербродах і салатах.
- Поєднуйте зі свіжою зеленню та сезонними овочами.