



Зелен чай и козе сирене

Време е за следобеден чай. Има много начини да го консумирате, особено ако попитате английската кралица. Ние от Sireneto.com ще ви дадем един нестандартен начин за консумацията му. Опитайте зелен чай с козе сирене. Комбинацията звучи меко казано странно, то пък ароматните плодови и флорални нотки в чайовете и острите аромати и вкусове на козето [сирене](#) се комбинират идеално. Просто опитайте и си подарете страхотно изживяване.

Путин



Сигурно си мислите, че президента на Руската федерация и сиренето не може да имат нищо общо. Е грешите. Всъщност става дума за един деликатес, който пристига от Квебек, Канада. „Путин“ е комбинация между пържени картопки, меко прясно сирене (или извара) и сос грейви. Версии на „Путин“ е предпочитано ястие и поръчван деликатес в някои британски вериги ресторанти.

Например Готвачът Ричард

Търнър приготвя своята версия с тройно обработени пържени картофи, покрити с извара от краве мляко и месо от свинска глава или пилешко с грейви сос и хрупкави пилешки кожички.



Сладолед с пармезан

Следко – солено и студено. Идеята не е никак нова, а първите рецепти с пармезан са от 18 – ти век. Вие можете да опитате и сладолед с горгонзола и порт.

Изберете домашен сладолед с плодове според сезона – малини, боровинки, ягода, затоплете сметана и настърган пармезан и добавете към сладкото изкушение. Комбинира се отлично с доматиена супа.

Грилована праскова с ароматно сирене

Август месец в България можете да откриете страхотно вкусни и огромни праскови. Вземете една такава срежете я на две, извадете костилката и я поставете на нагорещен грил с кората нагоре за 2 -3 минути. След което я запечете и от другата страна.



Изберете ароматно сирене - козе, бри, или рокфор и поставете на мястото на костилката и върнете в грила, или на фурна за да се разтопи и сиренето. Поднася се с хубав балсамов оцет и пресен стрък босилек, или мента.

Вижте още интересни факти на <http://sireneto.com>