

## Творожно-сырный мусс с яблоком

### Ингредиенты

- Зелень - любая небольшой пучок (петрушка, кинза, укроп и т.д.)
- Сыр фета - 200 г (или брынза)
- Творог - 150 г (9%)
- Оливковое масло - extra virgin 5 ст.л
- Яблоко - 2 шт небольших кисло-сладких
- Пшеничные хлопья - 4 ст.л (или любые мюсли)
- Пита - 4 шт
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

Хорошо промойте и просушите зелень.

2

Смешайте в блендере фету (брынзу), творог, оливковое масло, зелень (немного оставьте для украшения), 4-5 ст. л. кипяченой воды, щепотку соли и перца. Взбейте в блендере до однородного состояния. Если мусс получился слишком густым, добавьте еще несколько ложек воды.

**3**

Яблоко натрите на крупной терке и добавьте его в мусс вместе с пшеничными хлопьями. Хорошо перемешайте.



**4**

На сухой сковороде обжаривайте питы по 2-3 минуты с каждой стороны.



**5**

Подавайте питы с муссом, украсив зеленью.



Приятного вам аппетита :)