

расчёт на одну порцию

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СЛАЙСЫ С СОУСАМИ И ХАЛАПЕНЬО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофельные слайсы WE FRY SL01 — 300 г
- Авокадо — 40 г
- Бекон — 22 г
- Халапеньо — 10 г
- Соус барбекю — 10 г
- Сырный соус — 10 г
- Сок лайма — 5 г
- Свежая зелень — 4 г
- Соль — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим слайсы любым удобным способом.
Рекомендуем выбрать приготовление в духовом шкафу: на противень ровным слоем выкладываем картофельные слайсы и запекаем при t 210 °C 15 минут. Через 7 минут после начала приготовления открываем духовку и аккуратно перемешиваем картофель. За 5 минут до готовности посыпаем мелко нарезанным беконом. Готовый картофель должен получиться со слегка подрумяненным, но не пережаренным беконом.
2. Готовим гуакамоле: в отдельную миску добавляем мякоть авокадо, сок лайма и соль. Измельчаем вилкой до однородной консистенции.
3. Выкладываем горячие картофельные слайсы на тарелку, поливаем соусом барбекю и сырным соусом. Для пикантности посыпаем сверху кольцами халапеньо. Гуакамоле украшаем веточками свежей зелени и подаём в отдельном соуснике.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!