



**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!

БАТАТ ФРИ ПО-МЕКСИКАНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Батат фри WE FRY BAT9 — 150 г
- Авокадо — 110 г
- Говядина (стейки-«минутка») — 60 г
- Помидор — 35 г
- Красный лук — 24 г
- Сок апельсина — 23 г
- Чеддер — 15 г
- Сметана — 13 г
- Перец чили — 10 г
- Оливковое масло — 10 г
- Сок лайма — 9 г
- Свежая кинза — 5 г
- Свежая петрушка — 5 г
- Чеснок — 3 г
- Копчёная паприка — 2 г
- Соль — 2 г
- Перец — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим батат любым удобным способом.
2. Готовим гуacamole: в миске соединяем авокадо, рубленый помидор, красный лук, рубленый перец чили, сок апельсина, сок лайма, оливковое масло, рубленые веточки петрушки и кинзы, тёртый чеснок и хорошо перемешиваем до получения однородной массы. Солим, перчим.
3. Готовим стейки по 1 минуте с каждой стороны.
4. Выкладываем в тарелку готовый батат фри, посыпаем тёртым чеддером, затем выкладываем стейки (в нарезке), гуacamole и сметану. Перед подачей украшаем рубленой зеленью и копчёной паприкой.