

расчёт на одну порцию



САЛЬЧИПАПА ПО-ПЕРУАНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель по-деревенски WE FRY W01 — 150 г
- Колбаски чоризо — 40 г
- Яйцо — 1 шт., ~45 г
- Горчица — 30 г
- Майонез — 30 г
- Сыр — 10 г
- Оливковое масло — 8 г
- Свежая зелень — 4 г
- Копчёная паприка — 3 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель по-деревенски любым удобным способом.
2. Нарезаем колбаски чоризо равными кружочками и обжариваем на растительном масле.
3. Жарим глазунью.
4. Выкладываем в тарелку горячий картофель фри, посыпаем тёртым сыром, сверху добавляем подрумяненные колбаски чоризо и жареное яйцо. В отдельных соусниках подаём горчицу и майонез.
5. Украшаем блюдо мелкой зеленью и сладкой копчёной паприкой.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!