

расчёт на одну порцию



# КАРТОФЕЛЬ ФРИ С МИНИ-СТЕЙКОМ И СОУСОМ БАРБЕКЮ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY S04 — 150 г
- Стейк-«минутка» — 80 г
- Салатные листья — 35 г
- Соус барбекю — 20 г
- Оливковое масло — 5 г
- Свежий зелёный лук (перья) — 5 г
- Соль — 3 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Мини-стейк из этого рецепта часто называют стейк-«минутка». Рекомендуем выбрать качественную говядину Black Angus и готовить минуту на раскалённой сковороде.

1. Готовим картофель фри любым удобным способом.
2. Достаём стейки из холодильника и даём им полежать при комнатной температуре примерно 20 минут. Это необходимо для правильной прожарки.
3. Смазываем стейки оливковым маслом при помощи кисточки. Сильно разогреваем сковороду, предпочтительнее сковороду-гриль с ребристой поверхностью.
4. Обжариваем стейки строго по 30 секунд с каждой стороны. Солим, снимаем с огня и даём отдохнуть.
5. Горячий картофель фри заворачиваем в стейки, прокалываем шпажкой и добавляем соус барбекю. Сверху посыпаем мелко рубленным зелёным луком.
6. Подаём на подушке из свежих салатных листьев. Предпочтительный вариант — зелёные кочанные салаты с нейтральным вкусом, например, латук.

**WE  
FRY** ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!