



расчёт на одну порцию

FISH&CHIPS С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЁНОГО ГОРОШКА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY S02 — 150 г
- Свежая треска — 125 г
- Безалкогольное пиво — 60 мл
- Мука — 60 г
- Растительное масло — 50 г
- Зелёный горошек — 30 г
- Крахмал — 15 г
- Лимон (дольки) — 10 г
- Сливочное масло — 10 г
- Разрыхлитель — 5 г
- Соль — 3 г
- Чёрный перец — 2 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. Готовим кляр: в глубокую миску выливаем безалкогольное пиво, добавляем муку (30 г), крахмал, разрыхлитель. Активно перемешиваем до однородности.
3. Нарезаем треску на средние, удобные кусочки. Поочерёдно обваливаем кусочки рыбы в отдельной миске с мукой (30 г), потом в миске с кляром.
4. Обжариваем на сковороде в большом количестве заранее разогретого масла до румяной корочки.
5. В сотейнике разогреваем сливочное масло и отправляем в него зелёный горошек. Солим, перчим. Добавляем немного воды и тушим 5 минут на медленном огне. После разминаем горошек с помощью среднего пестика.
6. Выкладываем Fish&Chips и горячий хрустящий картофель фри в глубокую тарелку. Соус из зелёного горошка подаём в отдельном соуснике.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!