

расчёт на одну порцию

СТЕЙК РИБАЙ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY FMS18 — 120 г
- Стейк рибай — 300 г
- Сливочное масло — 23 г
- Панировочные сухари — 8 г
- Свежий укроп — 3 г
- Свежая петрушка — 3 г
- Розмарин (веточка) — 3 г
- Соль — 3 г
- Перец — 2 г
- Чеснок — 2 г

При выборе стейка рекомендуем обратить внимание на его нарезку: классический рибай должен быть не тоньше 2,5 см. Такая толщина помогает добиться правильной прожарки и идеальной сочности мяса.

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри в крупной нарезке для стейков любым удобным способом.
2. Готовим зелёное масло: измельчаем укроп, чеснок и петрушку в мелкую крошку. Соединяем зелень с мягким сливочным маслом, солью и панировочными сухарями. Перемешиваем, придаём форму сливочной колбасы и убираем в холодильник.
3. Хорошо разогреваем сковороду. Обжариваем стейк по 2 минуты с каждой стороны, переворачивая мясо каждые 30 секунд для образования равномерной корочки.
4. Выкладываем готовый стейк на тарелку, сверху добавляем кружок зелёного масла. Украшаем веточкой розмарина и подаём с горячим картофелем фри.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!