



КОРН-ДОГ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY FMS9 — 130 г
- Растительное масло — 260 г
- Сосиски — 2 шт., ~110-120 г
- Мука — 110 г
- Тёплая вода — 100 г
- Яйцо — 1/2 шт.
- Сахар — 9 г
- Кетчуп — 9 г
- Горчица — 7 г
- Соль — 4 г
- Дрожжи — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Соединяем муку, тёплую воду, дрожжи, сахар, яйцо и соль. Замешиваем однородное тесто и оставляем его на 20 минут в тёплом месте.
2. Нарезаем замороженный картофель фри средним кубиком.
3. Нанизываем каждую сосиску на отдельную длинную шпажку. Окунаем в готовое тесто, затем обваливаем в кубиках из картофеля фри. Кубики должны обильно покрыть всё тесто — корн-дог должен получиться в картофеле без видимых пробелов.
4. Готовим до золотистого цвета и хрустящей корочки во фритюрнице или в глубокой сковороде, разогрев растительное масло до нужной температуры жарки.
5. Подаём горячие корн-доги с кетчупом и горчицей.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!