



расчёт на одну порцию

ДИППЕРЫ ФРИ С ЧОРИЗО ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Дипперы фри WE FRY D01 — 150 г
- Колбаски чоризо — 60 г
- Сырный соус — 50 г
- Лук фри — 10 г
- Свежая зелень — 5 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В этом рецепте мы используем испанские колбаски чоризо. При выборе продукта обратите внимание на цвет: он должен быть ярким, красно-оранжевым. Именно такой цвет даёт натуральная копчёная паприка. Рекомендуем выбрать чоризо без искусственных красителей.

1. Нарезаем колбаски чоризо одинаковыми, ровными кружками средней толщины.
2. Готовим дипперы фри любым удобным способом. Колбаски чоризо запекаем вместе с дипперами или обжариваем на сковороде и затем выкладываем на дипперы.
3. Посыпаем готовое блюдо хрустящим луком фри и подаём под охлаждённым сырным соусом, украсив мелко рубленой зеленью.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!