

расчёт на одну порцию

# ДИППЕРЫ С СОУСАМИ А-ЛЯ РУС

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Дипперы WE FRY D01 — 120 г

### Для соуса «Жижица»:

- Протёртые томаты (пульпа) — 24 г
- Сметана 30% — 15 г
- Майонез — 10 г
- Свежий чеснок — 1 г
- Свежая зелень — 1 г

### Для соуса «Огненный хрен»:

- Сливочный сыр Hochland — 25 г
- Майонез — 6 г
- Столовый хрен — 6 г
- Васаби (порошок) — 1 г

### Для соуса «Тофу в укропе»:

- Сыр шёлковый тофу — 35 г
- Маринованный огурец — 10 г
- Свежий чеснок — 3 г
- Свежий укроп — 1 г
- Лимонный сок — 1 г
- Соевый соус — 1 г
- Соль — 1 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим дипперы любым удобным способом.
2. Готовим соус «Тофу в укропе»: сыр тофу, маринованный огурец, укроп, чеснок, соль, соевый соус и лимонный сок пробиваем в блендере (стакане) до однородной массы.
3. Готовим соус «Жижица»: протёртые томаты, сметану, майонез, чеснок, зелень соединяем вместе и пробиваем в блендере (стакане) до однородной массы.
4. Готовим соус «Огненный хрен»: в сливочный сыр добавляем классический столовый хрен, майонез и порошок васаби. Хорошо перемешиваем массу до получения однородной консистенции.
5. Выкладываем соусы в отдельные соусники, украшаем зеленью и подаём к горячим дипперам.

**WE  
FRY** **ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!**