



расчёт на одну порцию

ХРУСТЯЩИЕ ДИППЕРЫ С ТОПИНГАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Дипперы фри WE FRY D01 — 150 г
- Авокадо — 60 г
- Творожный сыр — 30 г
- Фета — 30 г
- Помидоры — 30 г
- Репчатый лук — 15 г
- Сливки 20% — 15 г
- Оливковое масло — 15 г
- Сок лимона — 8 г
- Чеснок — 8 г
- Свежая зелень — 5 г
- Соль — 3 г
- Перец — 3 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим дипперы фри любым удобным способом.
2. Поочерёдно готовим три топинга. Для первого в отдельной миске разминаем вилкой и смешиваем до однородности: мякоть авокадо, тёртый зубчик чеснока, соль, перец, половину оливкового масла и лимонный сок.
3. Для второго топинга отправляем в блендер и пробиваем до консистенции пюре: фету, творожный сыр и сливки.
4. Для третьего топинга соединяем в миске помидоры, нарезанные кубиком, лук, половину оливкового масла, соль.
5. Выкладываем топинги на горячие дипперы и украшаем веточками свежей зелени.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!