



КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЕМЯ ВИДАМИ СЫРА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY F76 — 150 г
- Моцарелла — 25 г
- Пармезан — 25 г
- Чеддер — 25 г
- Кетчуп — 25 г
- Лук-сибулет — 4 г
- Соль — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри любым удобным способом. Рекомендуем выбрать приготовление в духовом шкафу: выкладываем картофель фри в один слой на противень с низкими бортами и отправляем в духовку, разогретую до t 230 °C на 15 минут. Через 7 минут после начала приготовления открываем духовку и аккуратно перемешиваем картофель.
2. За несколько минут до готовности снова достаём картофель, солим, посыпаем тремя видами тёртого сыра и отправляем в духовку, пока весь сыр не расплавится.
3. Выкладываем на тарелку горячий картофель фри, сверху украшаем мелко рубленым луком-сибулетом. Классический томатный кетчуп подаём в отдельном соуснике.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!