



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С КУРИНЫМИ КРЫЛЫШКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель по-деревенски WE FRY W12 — 150 г
- Куриные крылья — 140 г
- Мёд — 15 г
- Соевый соус — 10 г
- Сливочное масло — 8 г
- Соус Табаско — 4 г
- Тёртый пармезан — 4 г
- Смесь перцев (приправа) — 3 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель по-деревенски любым удобным способом.
2. Куриные крылышки запекаем в духовке в режиме гриль при t 210 °C 15 минут, периодически переворачивая, до образования золотистой корочки.
3. В сотейнике прогреваем соевый соус, мёд и соус Табаско. Как только смесь закипит, добавляем кусочек сливочного масла и смесь перцев.
4. Тщательно перемешиваем горячие крылышки с готовым соусом.
5. Посыпаем горячие картофельные дольки тёртым пармезаном и подаём вместе с острыми крылышками. По желанию украшаем веточками свежей зелени.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!