



расчёт на одну порцию

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ПЕСТО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель по-деревенски WE FRY W12 — 100 г
- Страчателла — 25 г
- Оливковое масло — 15 г
- Пармезан — 12 г
- Чеснок — 10 г
- Сок лимона — 10 г
- Свежий базилик — 7 г
- Кедровые орехи — 5 г
- Соль — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель по-деревенски любым удобным способом.
2. Готовим песто: пробиваем в блендере свежий базилик, тёртый пармезан, чеснок, кедровые орехи, лимонный сок и оливковое масло.
3. Выкладываем в большую глубокую тарелку горячие дольки картофеля, сверху — страчателлу, разобранную вручную на неровные кусочки, и свежий песто.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!