



# КОНВЕРТИК КАРТОФЕЛЯ ФРИ С БЕКОНОМ И ТОПИНГАМИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY FT6 — 150 г
- Кетчуп — 35 г
- Бекон — 15 г
- Сырный соус — 10 г
- Соль — 3 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри любым удобным способом.
2. Мелко нарезаем бекон и выкладываем на сухую разогретую сковороду. Жарим на среднем огне до лёгкой хрустящей корочки.
3. Чтобы убрать лишний жир, выкладываем готовый бекон на бумажное полотенце.
4. Сворачиваем из тонкого пергамента конвертики, размещаем их в формы и выкладываем горячий картофель фри. Солим, добавляем сверху хрустящий бекон, поливаем классическим кетчупом и сырным соусом. По желанию подаём с дополнительной порцией кетчупа в отдельном соуснике.

**WE  
FRY** ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!