



расчёт на одну порцию

# МЯСО ПО-МУЖСКИ: С ОВОЦАМИ, ГРИБАМИ И СЛАЙСАМИ ФРИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY PREMIUM CRUSH DS02 — 120 г
- Свиная вырезка — 100 г
- Шампиньоны (или микс с вешенками 50/50) — 60 г
- Болгарский перец «светофор» — 40 г
- Томаты черри — 30 г
- Коньяк — 30 г
- Сырокопчёный бекон — 20 г
- Репчатый лук — 20 г
- Растительное масло — 15 г
- Чеснок — 5 г
- Микс свежей зелени — 3 г
- Соль — 1 г
- Перец — 1 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри [WE FRY PREMIUM CRUSH DS02](#).
2. Свиную вырезку рубим средним кубиком. Разноцветный болгарский перец и бекон нарезаем шашкой, томаты черри — пополам, лук — китайской соломкой, чеснок — слайсами, шампиньоны — дольками, вешенки аккуратно разделяем руками.
3. Все ингредиенты по отдельности обжариваем до готовности на сковороде с разогретым маслом.
4. Далее соединяем все обжаренные ингредиенты: мясо, грибы, бекон, перец, черри, лук, чеснок в одной сковороде и готовим на среднем огне 5 минут. Доводим до вкуса солью и перцем.
5. Полученную массу выкладываем на раскалённую чугунную сковороду. Поливаем коньяком и поджигаем. Когда огонь погаснет, посыпаем рубленой зеленью.
6. Подаём с горячим картофелем фри PREMIUM CRUSH.

**WE  
FRY** ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!