

расчёт на одну порцию

ОДЖАХУРИ ПО-ГРУЗИНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофельные дольки WE FRY W01 — 100 г
- Свиная вырезка — 50 г
- Протёртые томаты — 30 г
- Болгарский перец — 20 г
- Помидоры черри — 20 г
- Красный лук — 10 г
- Укроп, петрушка, кинза (свежие) — 5 г
- Хмели-сунели — 3 г
- Соль — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофельные дольки в пароконвектомате 15 минут при t 230 °С.
2. Нарезаем свинину крупным кубиком и обжариваем на хорошо разогретой сковороде. При желании свинину можно заменить на любое другое мясо. Затем обжариваем на той же сковороде болгарский перец, нарезанный крупной шашкой.
3. Смешиваем готовые картофельные дольки, обжаренные свинину и болгарский перец. Добавляем половинки черри, протёртые томаты, хмели-сунели, соль и прогреваем полученную массу на сковороде с закрытой крышкой 2 минуты.
4. Подаём в глубокой тарелке. Перед подачей посыпаем свежей зеленью и кольцами красного лука.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!