



расчёт на одну порцию

ПИЦЦА «А-ЛЯ РУС»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофельные слайсы (SL01) — 160 г
- Тесто для пиццы — 300 г
- Сливки 33% — 150 г
- Сливочное масло — 50 г
- Мука пшеничная — 15 г
- Тёртый чеснок — 5 г
- Моцарелла — 100 г
- Свежий розмарин — 5 г
- Красный лук — 15 г
- Шпроты — 60 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофельные слайсы любым удобным способом.
Рекомендуем выбрать приготовление в духовом шкафу:
на противень ровным слоем выкладываем картофельные слайсы и запекаем при $t\ 210\ ^\circ\text{C}$ 15 минут. Через 7 минут после начала приготовления открываем духовку и аккуратно перемешиваем картофель.

2. Готовим сливочный соус: в сотейнике на среднем огне растапливаем сливочное масло, не допускаем изменения цвета. Добавляем просеянную муку и непрерывно помешиваем 2-3 минуты до однородной консистенции.

В отдельном сотейнике прогреваем сливки, следим, чтобы они не закипели, достаточно довести их до тёплого состояния. Тонкой струйкой вводим тёплые сливки в сливочно-мучную смесь и интенсивно взбиваем массу. Добавляем тёртый чеснок, соль и продолжаем варить соус на медленном огне 5-7 минут.

3. Раскатываем тесто толщиной не более 3-5 мм, смазываем сливочным соусом, равномерно выкладываем картофельные слайсы, сверху посыпаем нарезанным кубиком сыр моцарелла и веточки розмарина.

4. Отправляем пиццу в духовку, разогретую до температуры, рекомендованной для вашего оборудования $t\ 230\text{--}270\ ^\circ\text{C}$ и выпекаем 3-7 минут.

5. Украшаем пиццу тонко нарезанными кольцами красного лука и шпротами. При желании можно убрать лишнюю горечь и жжение, сохранив текстуру и аромат лука: для этого маринуем лук в лимонном соке 5-10 минут.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!