

расчёт на одну порцию

РОЗА ИЗ СЛАЙСОВ КАРТОФЕЛЯ ФРИ, БАКЛАЖАНА И ЦУКИНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Слайсы WE FRY SL01 — 70 г
- Сырокопчёный бекон — 40 г
- Цукини — 30 г
- Баклажан — 20 г
- Растительное масло — 5 г
- Соль — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Соединяем две полоски бекона внахлёт, чтобы получилась одна длинная лента. Тонко нарезаем цукини и баклажан слайсами. Выкладываем на бекон овощи, затем — замороженные картофельные слайсы WE FRY. Аккуратно и плотно сворачиваем ленту в форме розы.
2. Выкладываем розу на застеленный пергаментом противень. Посыпаем солью и сбрызгиваем растительным маслом. Запекаем 15 минут в разогретой духовке при температуре 180 °С.
3. Подаём на тарелке как самостоятельное блюдо или как акцентный гарнир.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!