

расчёт на одну порцию

# СТРИПСЫ С ПРЯНЫМ СОУСОМ С ЛУКОМ И ВИСКИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Стрипсы WE FRY FMB21 — 120 г

### Для соуса с виски:

- Яблочный сок — 40 г
- Виски — 20 г
- Растительное масло — 5 г
- Лук — 5 г
- Соевый соус — 5 г
- Соус терияки — 5 г
- Сок лайма — 4 г
- Сахар — 3 г
- Чеснок — 2 г
- Чёрный перец — 1 г
- Красный перец чили — 1 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим рифлёные стрипсы любым удобным способом.
2. Готовим соус с виски: лук и чеснок очищаем и мелко рубим. Растительное масло наливаем в сотейник (или кастрюлю) и разогреваем на среднем огне. Обжариваем лук и чеснок до прозрачного цвета. Добавляем сахар, яблочный сок и тщательно перемешиваем, затем уменьшаем огонь. Разрезаем лайм пополам, выдавливаем его сок в сотейник (или кастрюлю). Добавляем соус терияки, молотые чёрный и красный перцы, соевый соус, вливаем виски. Тщательно перемешиваем и выпариваем массу на медленном огне, пока она не загустеет.
3. Наливаем соус в соусник и подаём к ароматным, хрустящим стрипсам.

**WE  
FRY** ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!