



расчёт на одну порцию

СТРИПСЫ С РИЕТОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Стрипсы WE FRY FMB21 — 150 г
- Куриная печень — 100 г
- Свежее яблоко — 10 г
- Свежий лук — 7 г
- Свежий чеснок — 3 г
- Сливочное масло — 5 г
- Сахар — 1,5 г
- Эстрагон — 1 г
- Соль — 1 г

Для обжаренных яблок:

- Свежие яблоки — 150 г
- Сахар — 10 г
- Свежая клюква — 5 г
- Розмарин — 5 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим стрипсы любым удобным способом.
2. Готовим рьет: на сливочном масле обжариваем лук, чеснок, куриную печень и яблоки. В конце приготовления добавляем эстрагон и сахар.
3. Разделяем полученную массу на две части.
4. Первую часть пробиваем блендером до однородной массы. Вторую часть нарезаем мелким кубиком.
5. Соединяем обе части в одну и хорошо перемешиваем. Готовый рьет выкладываем в порционную посуду.
6. Готовим обжаренные яблоки: свежие яблоки нарезаем мелким кубиком. Растапливаем в сковороде сливочное масло с сахаром. До момента, когда сахар начнёт карамелизоваться, добавляем нарезанные яблоки и клюкву. Обжариваем 3-4 минуты.
7. Подаём горячие стрипсы с рьетом, декорированным в соуснике обжаренными яблоками и веточками розмарина.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!