

расчёт на одну порцию



КАРТОФЕЛЬ ФРИ НА ТОНКОЙ ПИЦЦЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель фри WE FRY F79 — 150 г
- Тесто для пиццы — 75 г
- Томатный соус — 50 г
- Моцарелла — 45 г
- Свежий базилик — 5 г
- Соль — 2 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим картофель фри любым удобным способом.
2. Раскатываем готовую основу для пиццы. Смазываем тесто густым томатным соусом, не доходя до краёв на 2-3 см. Сверху выкладываем тонкую нарезку моцареллы: при приготовлении сыр должен расплавиться и равномерно покрыть всю пиццу.
3. Отправляем пиццу в разогретую до 200 °С духовку и готовим 5-6 минут до хрустящей корочки.
4. Выкладываем поверх готовой пиццы горячий картофель фри, солим и украшаем листиками свежего базилика.

WE

FRY

ТОТ САМЫЙ ФРИ!