



расчёт на одну порцию

с подачей соуса 150 г

# СТРИПСЫ С БАБАГАНУШЕМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Стрипсы WE FRY FMB21 — 150 г
- Оливковое масло — 5 г
- Зёрна граната — 5 г
- Кинза — 1-2 г

Для соуса бабагануш:

- Баклажаны — 170 г
- Лимонный сок — 20 г
- Тхина (тахини) — 10 г, по желанию можно заменить на любой урбеч
- Молотая паприка — 3 г
- Соль — 3 г

## ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим стрипсы любым удобным способом.
2. Готовим бабагануш: запекаем баклажаны в духовке при  $t$  180 °C в течение 20-30 минут. Другой вариант — готовим баклажаны на гриле.
3. Даём баклажанам остыть, после чего снимаем кожуру и измельчаем мякоть в блендере вместе с тахини, лимонным соком, солью и паприкой. После приготовления взвешиваем нужное количество для одной порции.
4. Подаём в соуснике, украсив бабагануш зёрнами спелого граната, оливковым маслом и нарезанной кинзой. Горячие стрипсы подаём в отдельной миске.

**WE  
FRY** ТОТ  
САМЫЙ  
ФРИ!