



Картофель фри с мясным соусом Чили и соусом чеддер



Ингредиенты

- Картофель фри 180 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 60 г
- Фарш говяжий 100 г
- Фасоль консервированная красная 30 г
- Паприка сладкая 3 г
- Соль 2 г
- Перец Чили острый хлопьями 5 г
- Лук репчатый 50 г
- Чеснок 10 г
- Кориандр молотый 3 г
- Масло растительное 10 г
- Томаты протертые в собственном соку 100 г

Приготовление

Лук и чеснок мелко нашинковать.

Выложить в сотейник с растительным маслом и обжарить на среднем огне до прозрачности лука.

После поместить фарш.

Обжарить его и влить протертые томаты.

Довести до кипения, уменьшить нагрев до минимального.

Добавить приправы перец Чили, кориандр, соль, паприку.

Добавить фасоль и перемешать.

Томить мясной соус в течение 45 минут.

Картофель фри обжарить во фритюре до готовности.

Далее картофель выложить на сито, чтобы удалить лишний жир.

В тарелку выложить картофель фри.

Сверху равномерно выложить мясной соус чили и полить горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг