

Файл 1

Стрипсы Оригинальные

Готовим во фритюре

Время приготовления — 9 минут

Заранее разогреваем фритюр до 180 градусов. Используем только фритюрное масло!
Достаём стрипсы Черкизово из морозилки. Не забудьте проверить срок годности!
Высыпаем стрипсы в ёмкость для жарки и опускаем во фритюр на 4 минуты 30 секунд.
Достаём стрипсы, высыпаем на салфетку и промакиваем лишнее масло.
Готовые стрипсы красиво сервируем и подаём!
Приятного аппетита!

Файл 2

Стрипсы Оригинальные

Готовим в печи

Время приготовления — 16 минут

Заранее разогреваем печь до 180 градусов. Достаём стрипсы Черкизово из морозилки. Не забудьте проверить срок годности!
Высыпаем стрипсы в гастроёмкость. Предварительно смазываем её маслом или используем пергамент. Отправляем в печь на 10-12 минут в зависимости от точности температуры в печи.
Достаём стрипсы, красиво сервируем и подаём!
Приятного аппетита!