

## Сибас с картофелем черри и соусом «Сальса Верде»

Сложность: **легко**



В инструкции



1 порция

Время  
приготовления



20 минут

Масса нетто



330 гр.

Пищевая ценность  
на 100 гр. продукта

белки 9,4 гр.

жиры 3,6 гр.

углеводы 8,2 гр.

калории 102 Ккал.

Состав набора:



Филе  
сибаса



Соус  
«Сальса верде»



Сливочное  
масло



Лимон



Картофель  
черри



Тимьян



Чеснок

Инвентарь  
для приготовления:

- разделочная доска
- сковорода
- емкость для смешивания
- ложка
- небольшая кастрюля
- поварские щипцы

Дополнительные  
ингредиенты:

- соль
- перец черный,
- растительное масло



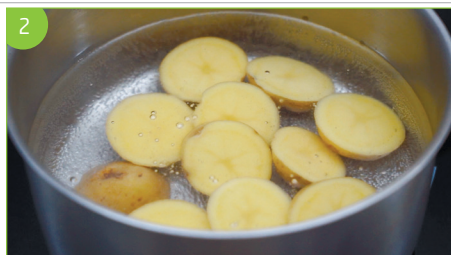
Посмотрите  
видеоинструкцию на сайте  
[kinzamarket.ru](http://kinzamarket.ru)



Поднесите смартфон к QR коду  
уместив весь квадрат кода  
в камеру, произойдет  
считывание кода.



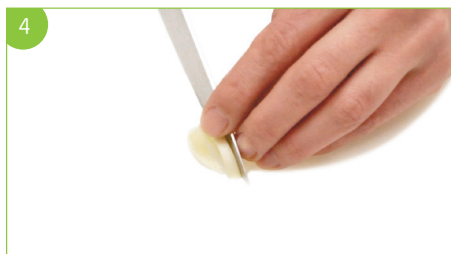
1. Нарезьте картофель на крупные дольки.



2. Отварите картофель в подсоленной воде до готовности.



3. В емкости для смешивания перемешайте вареный картофель, соус «Сальса верде» и сливочное масло. Масло быстрее расходуется, если картофель в момент перемешивания еще горячий.



4. Нарезьте зубчик чеснока толстыми пластинками.



5. Возьмите сковороду и на среднем огне разогрейте 3 столовые ложки растительного масла. Положите в разогретую сковороду нарезанный чеснок и тимьян. Следом за ними выложите в сковороду филе сигаза кожей вниз. Приправьте солью и жарьте по 1,5-2 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. После того, как перевернете филе сигаза на другую сторону, удалите чеснок из сковороды.



6. В центр тарелки горкой выложите перемешанный с соусом картофель. Поверх него положите оба филе жаренного сигаза. Долькой лимона завершите композицию, поставив ее на готовое блюдо сверху.

**Наслаждайтесь!**