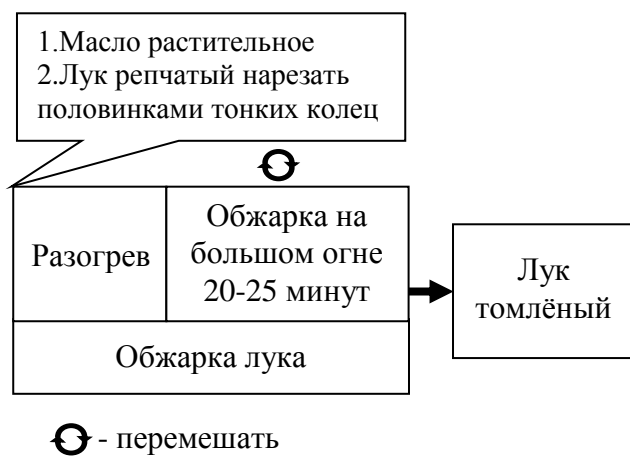


Лук томлёный "Вкусняшка" (khurs.ru - 2019)



- 1. Лук репчатый – 2-2,5 кг
- 2. Масло растительное – 80-90 г

Лук томлёный "Вкусняшка"



1. Берём лук репчатый



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый половинками тонких колец



4. Берём масло растительное



5. Ставим сковороду на огонь



6. Наливаем масло растительное в сковороду



7. Кладём лук репчатый в сковороду



8. Жарим на большом и среднем огне, периодически перемешиваем



9. Доводим лук до цвета светлой охры



10. Готовый лук кладём в миску



11. Или доводим лук до цвета охры



12. Готовый лук кладём в миску