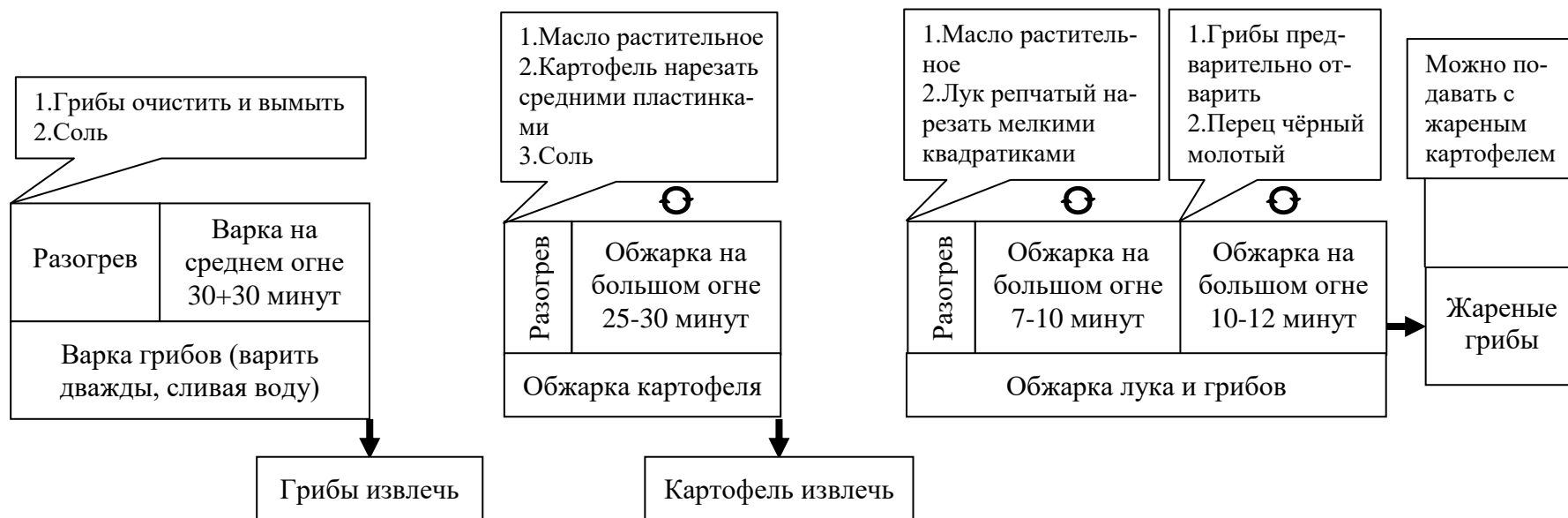


Жареные саркосцифы алые "Открытие сезона" (khurs.ru - 2020)



⌚ - перемешать

1. Саркосцифы алые – 250 г
2. Картофель – 0,6-0,7 кг
3. Лук репчатый – 50-60 г
4. Перец чёрный молотый – по вкусу
5. Соль – 1 ст. ложка
6. Масло растительное – 60-70 + 15 г
7. Вода – 2 л (для варки грибов)



Жареные саркосцифы алые "Открытие сезона"



1. Чистим и моем саркосцифы алые



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Режем картофель средними пластинками



5. Берём лук репчатый



6. Чистим и режем лук репчатый мелкими квадратиками



7. Берём масло растительное



8. Берём специи



9. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



10. Кладём картофель на сковороду, жарим на большом огне



11. Периодически перемешиваем картофель



12. Жарим картофель до образования румяной корочки

Жареные саркосцифы алые "Открытие сезона"



13. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



14. Жарим лук репчатый на большом огне



15. Периодически перемешиваем, жарим лук до золотистого оттенка



16. Кладём саркосцифы алые в сковороду, жарим на большом огне



17. Периодически перемешиваем лук репчатый и саркосцифы алые



18. Жарим саркосцифы алые до светло-охристого оттенка



19. Подаём на стол жареные саркосцифы алые с луком



20. Подаём на стол жареные картофель и саркосцифы алые с луком