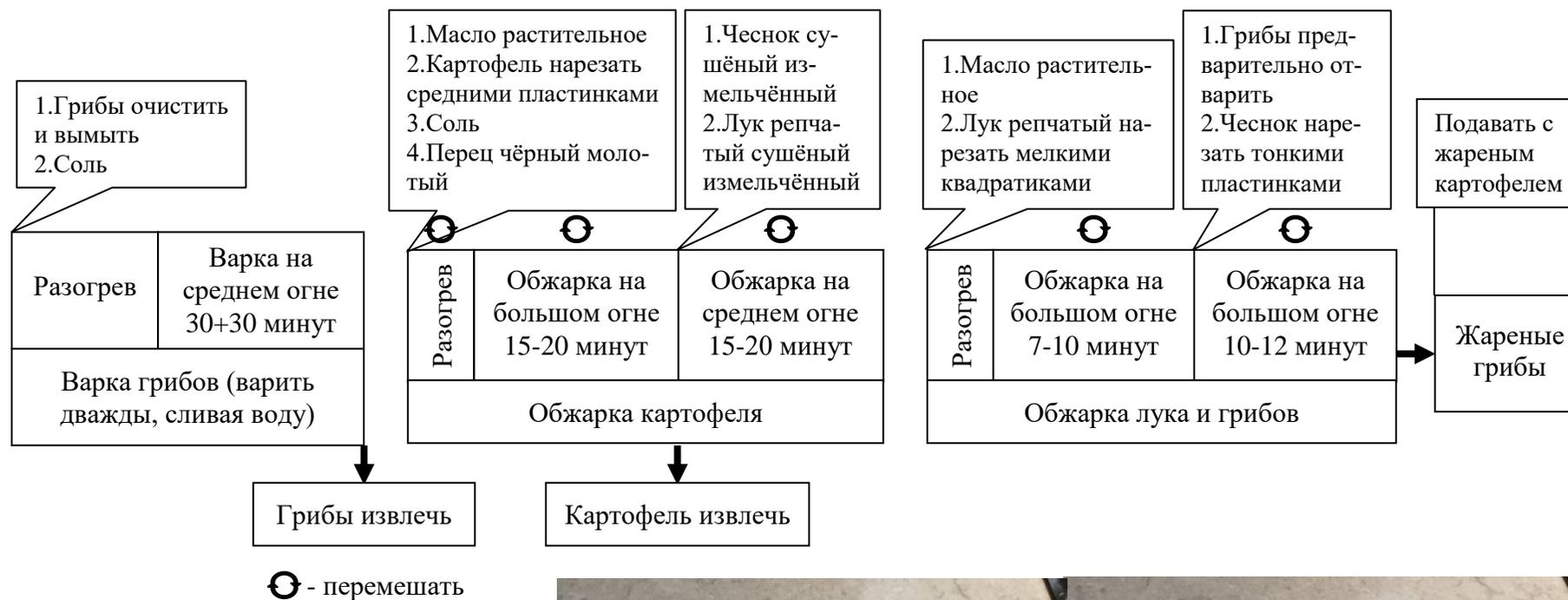


## Жареные саркосцифы алые "Открытие сезона 2" (khurs.ru - 2020)



1. Саркосцифы алые – 400 г
2. Картофель – 1 кг
3. Лук репчатый – 100-120 г
4. Чеснок сушёный измельчённый – 1 ч. ложка
5. Лук репчатый сушёный измельчённый – 1 ч. ложка
6. Перец чёрный молотый – по вкусу
7. Соль – 1 ст. ложка
8. Масло растительное – 60-70 + 20 г
9. Вода – 2,5 + 2,5 л (для варки грибов)



## Жареные саркосцифы алые "Открытие сезона 2"



1. Собираем саркосцифы алые



2. Чистим и моем саркосцифы алые



3. Чистим картофель



4. Режем картофель пластинками



5. Берём лук репчатый



6. Чистим лук репчатый



7. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



8. Берём чеснок



9. Чистим чеснок



10. Режем чеснок тонкими пластинками



11. Готовим специи



12. Берём масло растительное

## Жареные саркосцифы алые "Открытие сезона 2"



13. Ставим кастрюлю с водой на огонь



14. Кладём саркосцифы алые и соль в кастрюлю, варим



15. Отваренные саркосцифы алые выкладываем на тарелку



16. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



17. Кладём лук репчатый на сковороду, жарим на большом огне



18. Периодически перемешиваем, жарим лук до золотистого оттенка



19. Кладём картофель в сковороду



20. Перемешиваем лук и картофель



21. Кладём перец чёрный молотый и соль в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне, перемеш.



24. Кладём чеснок сушёный измельчённый

## Жареные саркосцифы алые "Открытие сезона 2"



25. Кладём лук репчатый сушёный измельчённый



26. Перемешиваем содержимое сковороды



27. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне, перемеш.



28. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



29. Кладём лук репчатый на сковороду, жарим на большом огне



30. Периодически перемешиваем, жарим до золотистого оттенка



31. Кладём саркосцифы алые в сковороду



32. Кладём чеснок в сковороду



33. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



34. Жарим саркосцифы алые до светло-охристого оттенка



35. Подаём на стол жареные саркосцифы алые с луком



36. Подаём на стол жареный картофель и саркосцифы алые с луком