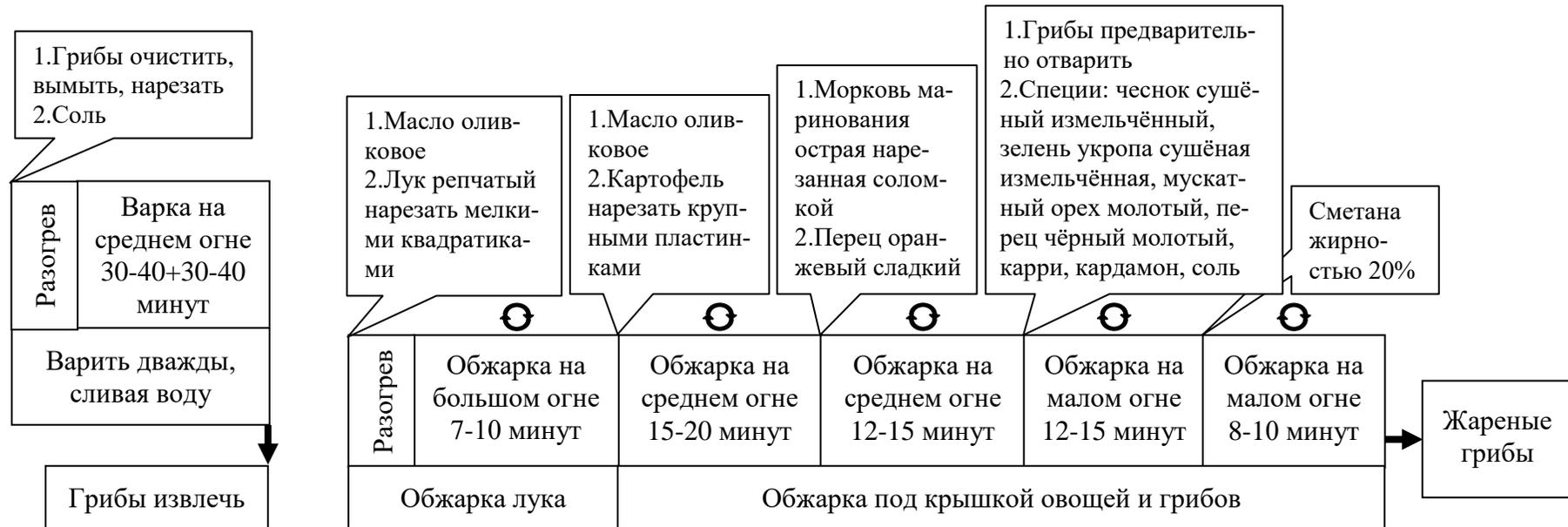


Жареные строчки гигантские с картофелем "Дальний лес" (khurs.ru - 2020)



⦿ - перемешать

1. Строчки гигантские – 900 г
2. Картофель – 1,3-1,5 кг
3. Лук репчатый – 400 г
4. Перец оранжевый сладкий – 150-200 г
5. Морковь маринованная острая – 100 г
6. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5 ч. ложки
7. Зелень укропа сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
8. Мускатный орех молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
9. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
10. Карри – 0,3-0,5 ч. ложки
11. Кардамон – 0,3-0,5 ч. ложки
12. Соль – 1,5 + 1,5 (для варки) + 0,7-1 (для жарки) 1 ст. ложка
13. Масло оливковое – 20-30 + 60-70 г
14. Сметана жирностью 20% - 5-6 ст. ложек с верхом
15. Вода – 3 + 3 л (для варки грибов)



Жареные строчки гигантские с картофелем "Дальний лес"



1. Собираем строчки гигантские, моем, чистим и режем некрупно



2. Чистим картофель



3. Режем картофель крупными пластинками



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



7. Режем перец оранжевый сладкий мелко



8. Берём морковь маринованную острую



9. Берём сметану жирностью 20 %



10. Берём масло оливковое



11. Отмеряем пропорции специй



12. Перемешиваем специи

Жареные строчки гигантские с картофелем "Дальний лес"



13. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём грибы, соль



14. Варим на малом огне дважды, меняя воду



15. Отваренные строчки гигантские выкладываем в миску



16. Ставим сковороду с маслом оливковым на огонь



17. Кладём лук репчатый в сковороду



18. Жарим лук на большом огне до золотистого оттенка



19. Кладём картофель в сковороду



20. Добавляем оливковое масло в сковороду, перемешиваем



21. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



22. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



23. Кладём морковь маринованную острую в сковороду



24. Кладём перец оранжевый сладкий в сковороду

Жареные строчки гигантские с картофелем "Дальний лес"



25. Перемешиваем содержимое сковороды



26. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



27. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



28. Кладём отварные строчки гигантские в сковороду



29. Кладём специи в сковороду



30. Перемешиваем содержимое сковороды



31. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



32. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



33. Кладём сметану в сковороду



34. Перемешиваем содержимое сковороды



35. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



36. Подаём на стол