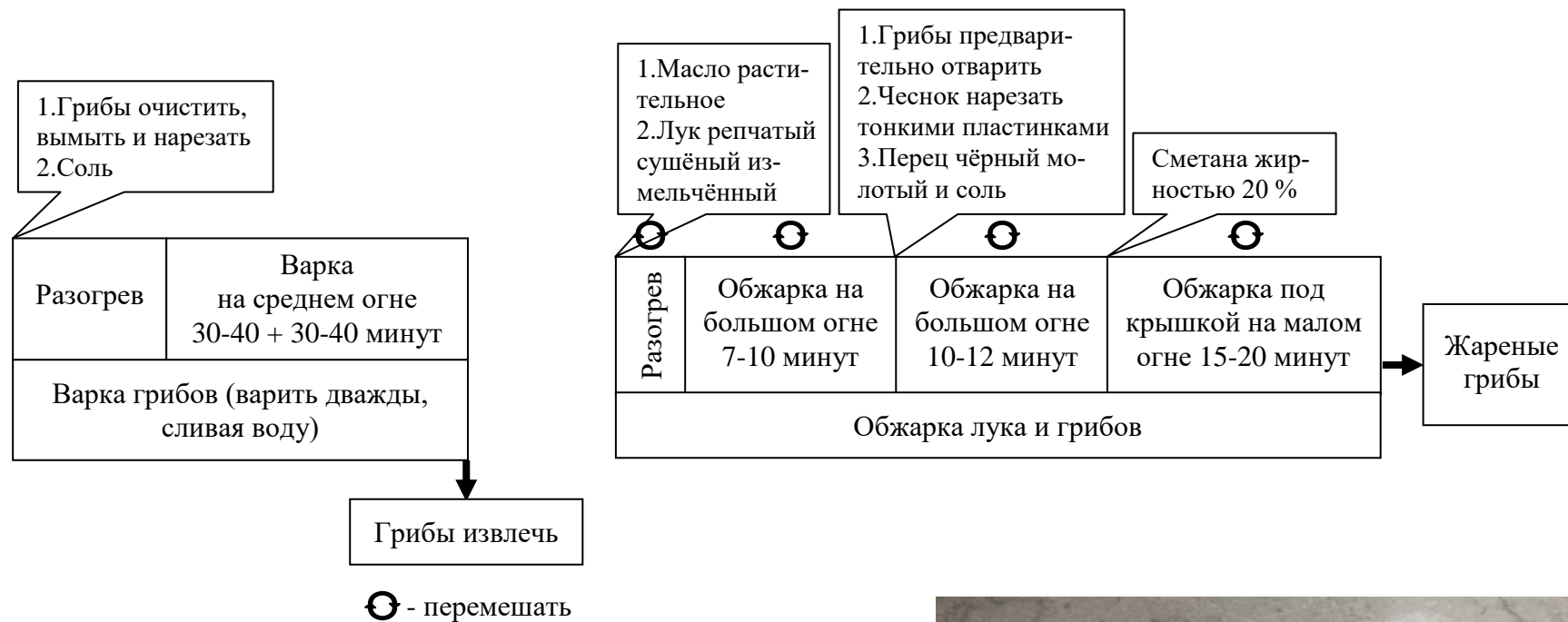


Жареные строчки гигантские с луком и сметаной "Весенние дары" (khurs.ru - 2020)



1. Строчки гигантские – 1 кг
2. Лук репчатый – 200-250 г
3. Чеснок – 5-7 зубчиков
4. Перец чёрный молотый – по вкусу
5. Масло растительное – 60-70 + 20 г
6. Сметана жирностью 20 % – 2-3 ст. ложки
7. Соль – 1 + 1 ст. ложки
8. Вода – 3 + 3 л (для варки грибов)



Жареные строчки гигантские с луком и сметаной "Весенние дары"



1. Берём строчки гигантские



2. Чистим и моем строчки гигантские, режем на средние куски



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый мелкими квадратиками



5. Режем лук репчатый мелкими квадратиками



6. Берём чеснок



7. Чистим чеснок и режем дольки тонкими пластинками



8. Берём сметану жирностью 20 %



9. Берём масло растительное



10. Ставим кастрюлю с водой и строчками на огонь, солим



11. Варим на малом огне в двух водах по 30-40 минут



12. Отваренные строчки гигантские выкладываем на тарелку

Жареные строчки гигантские с луком и сметаной "Весенние дары"



13. Сковороду с маслом ставим на огонь



14. Кладём лук репчатый в сковороду, жарим на большом огне



15. Периодически переворачиваем, жарим до светло-охристого оттенка



16. Кладём отварные строчки гигантские в сковороду



17. Кладём чеснок в сковороду



18. Кладём соль и перец чёрный молотый в сковороду



19. Перемешиваем содержимое сковороды



20. Жарим строчки на большом огне, постоянно перемешивая



21. Кладём сметану в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Жарим под крышкой на малом огне



24. Подаём на стол