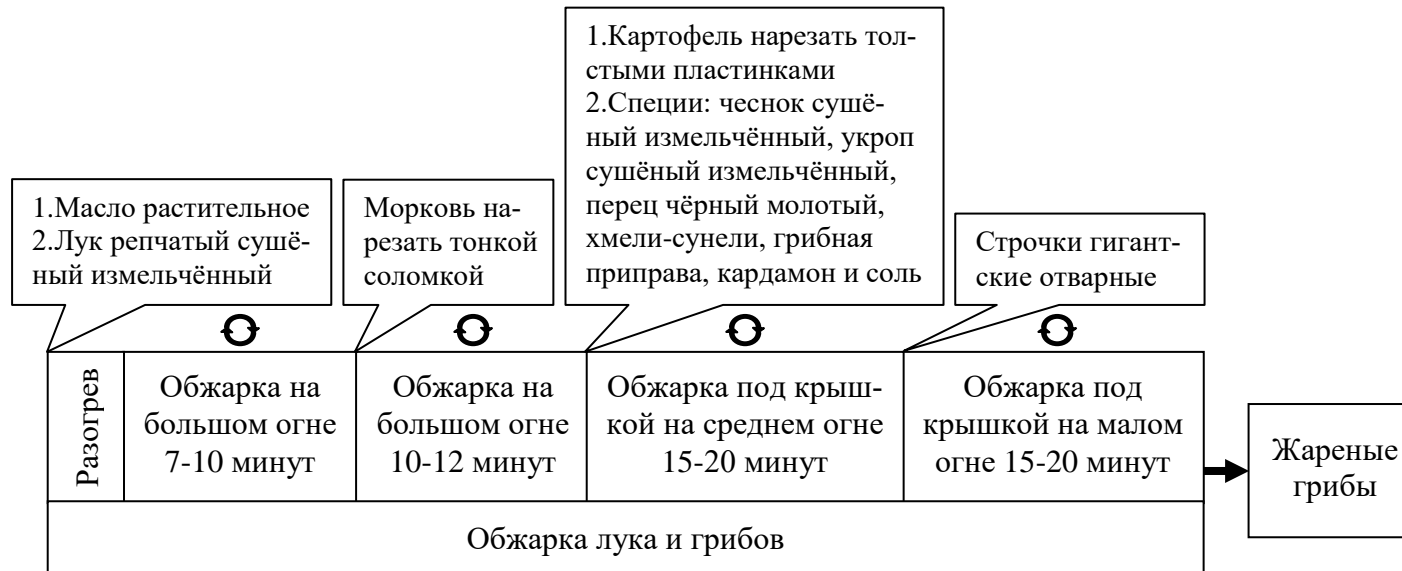


Жареные строчки гигантские "Весна" (khurs.ru - 2020)



☉ - перемешать

1. Строчки гигантские отварные – 1-1,1 кг
2. Картофель – 1,7-1,8 кг
3. Лук репчатый – 500 г
4. Морковь – 300 г
5. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5-0,75 ст. ложки
6. Укроп сушёный измельчённый – 1-1,5 ст. ложки
7. Перец чёрный молотый – 0,3-0,35 ч. ложки
8. Хмели-сунели – 0,3-0,4 ч. ложки
9. Грибная приправа – 0,6-0,7 ч. ложки
10. Кардамон – 0,3-0,4 ч. ложки
11. Масло растительное – 60-70 + 20 г
12. Соль – 1 ст. ложки



Жареные строчки гигантские "Весна"



1. Берём отварные строчки гигантские



2. Чистим картофель



3. Режем картофель толстыми пластинками



4. Берём лук репчатый



5. Чистим и режем лук репчатый мелкими квадратиками



6. Чистим морковь



7. Режем морковь тонкой соломкой



8. Берём масло растительное



9. Отмеряем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Сковороду с маслом ставим на огонь



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

Жареные строчки гигантские "Весна"



13. Периодически переворачиваем лук, жарим до золотистого оттенка



14. Кладём морковь в сковороду



15. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на среднем огне



16. Кладём картофель в сковороду



17. Кладём специи в сковороду



18. Перемешиваем содержимое сковороды



19. Жарим под крышкой на среднем огне



20. Периодически перемешиваем



21. Кладём строчки в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Жарим под крышкой на малом огне



24. Подаём на стол