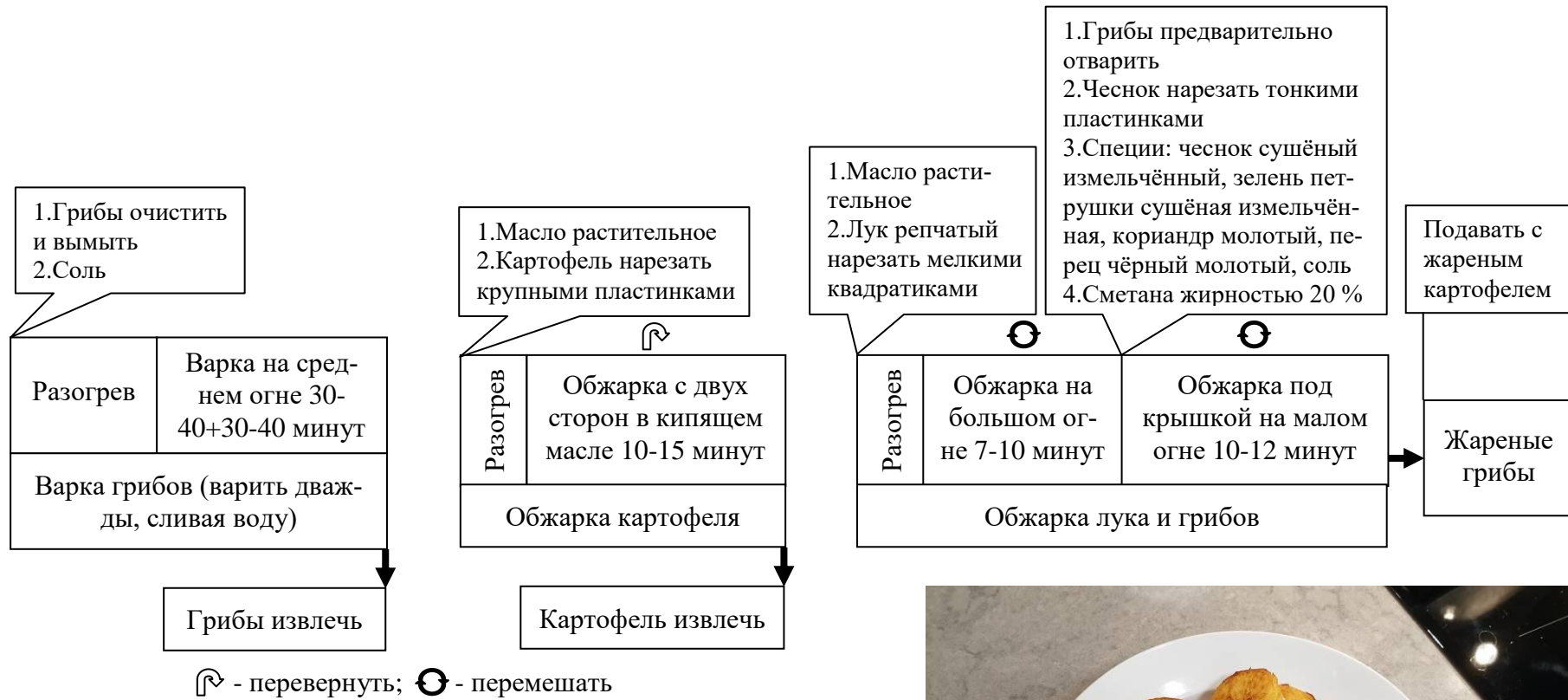


Жареные строчки гигантские с картофелем "Осиновая роща" (khurs.ru - 2020)



1. Строчки гигантские – 400 г
2. Картофель отваренный в "мундирах" – 1 кг
3. Лук репчатый – 400 г
4. Чеснок – 4-6 долек
5. Чеснок сушёный измельчённый – 0,5 ч. ложки
6. Зелень петрушки сушёная измельчённая – 0,5 ч. ложки
7. Кориандр молотый – 0,3 ч. ложки
8. Перец чёрный молотый – 0,3 ч. ложки
9. Соль – 1 ст. ложка
10. Масло растительное – 60-70 + 20-30 г
11. Вода – 3 + 3 л (для варки грибов)



Жареные строчки гигантские с картофелем "Осиновая роща"



1. Чистим и моем строчки гигантские



2. Режем строчки гигантские на средние кусочки



3. Берём лук репчатый



4. Чистим и режем лук репчатый мелкими квадратиками



5. Берём картофель отваренный в "мундирах"



6. Чистим картофель



7. Режем картофель крупными пластинками



8. Берём чеснок



9. Чистим чеснок



10. Режем чеснок тонкими пластинками



11. Готовим специи



12. Перемешиваем специи

Жареные строчки гигантские с картофелем "Осиновая роща"



13. Берём масло растительное



14. Берём сметану жирностью 20 %



15. Ставим кастрюлю с водой на огонь



16. Кладём строчки гигантские в кастрюлю, солим



17. Варим строчки гигантские в двух водах на малом огне



18. Отваренные строчки гигантские выкладываем на тарелку



19. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



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



21. Жарим лук репчатый до золотистого оттенка



22. Кладём отварные строчки гигантские в сковороду



23. Кладём чеснок в сковороду



24. Кладём специи в сковороду

Жареные строчки гигантские с картофелем "Осиновая роща"



25. Кладём сметану в сковороду



26. Перемешиваем содержимое сковороды



27. Накрываем сковороду крышкой, жарим на малом огне



28. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



29. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



30. Кладём слой картофеля в сковороду, жарим до румяной корочки



31. Переворачиваем картофель, жарим до румяной корочки



32. Подаём строчки обжаренные в сметане и картофель на стол