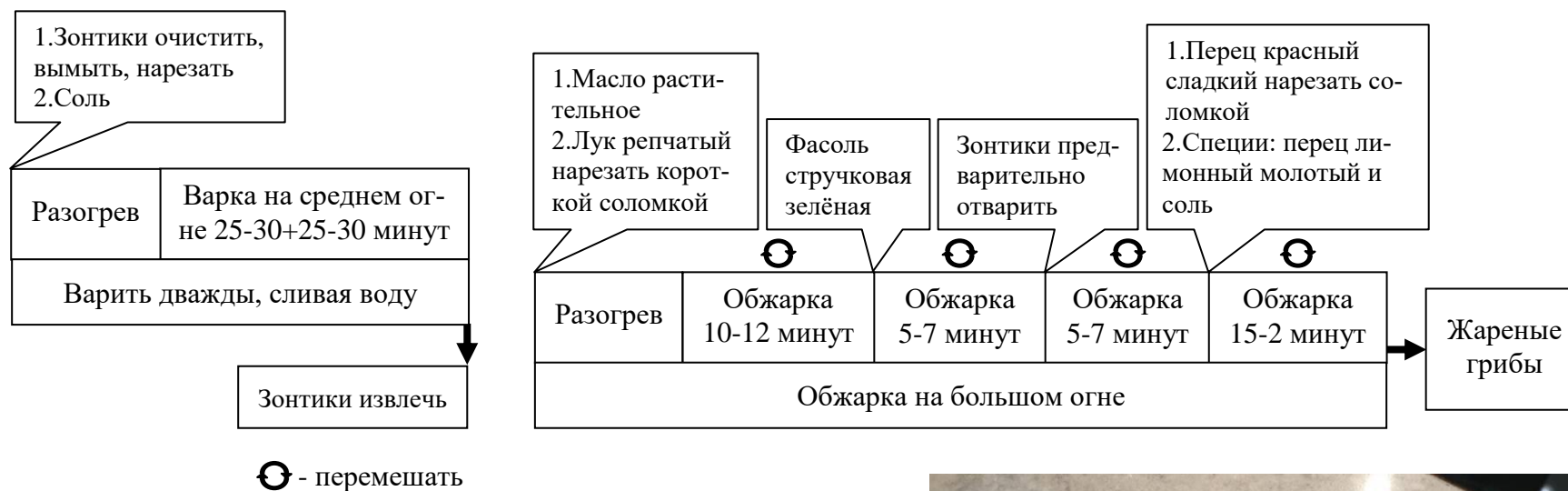


Жареные зонтики с фасолью стручковой зелёной "Подмосковные зонтики" (khurs.ru - 2020)



1. Зонтики – 450-500 г
2. Лук репчатый – 250-300 г
3. Перец красный сладкий – 75-100 г
4. Фасоль стручковая зелёная быстрой заморозки – 400 г
5. Перец лимонный с мельницей
6. Соль – 1 + 1 ст. ложки (для варки) + 0,25-0,3 ч. ложки (для жарки)
7. Масло оливковое – 20-30 + 60-70 г
8. Вода – 3 + 3 л (для варки грибов)



Жареные зонтики с фасолью стручковой зелёной "Подмосковные зонтики"



1. Собираем зонтики



2. Моем и чистим зонтики



3. Режем зонтики средними кусочками



4. Берём лук репчатый



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый короткой соломкой



7. Размораживаем фасоль стручковую зелёную



8. Режем перец красный сладкий соломкой



9. Берём перец лимонный



10. Берём масло растительное



11. Ставим кастрюлю с водой на огонь



12. Кладём зонтики и соль в кастрюлю, варим на малом огне

Жареные зонтики с фасолью стручковой зелёной "Подмосковные зонтики"



13. Отваренные зонтики выкладываем на тарелку



14. Ставим сковороду с растительным маслом на огонь



15. Кладем лук репчатый в сковороду



16. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого оттенка



17. Кладем лук фасоль стручковую зелёную в сковороду



18. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



19. Кладем отварные зонтики в сковороду



20. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



21. Кладем перец красный сладкий в сковороду



22. Солим и перчим



23. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



24. Подаём на стол