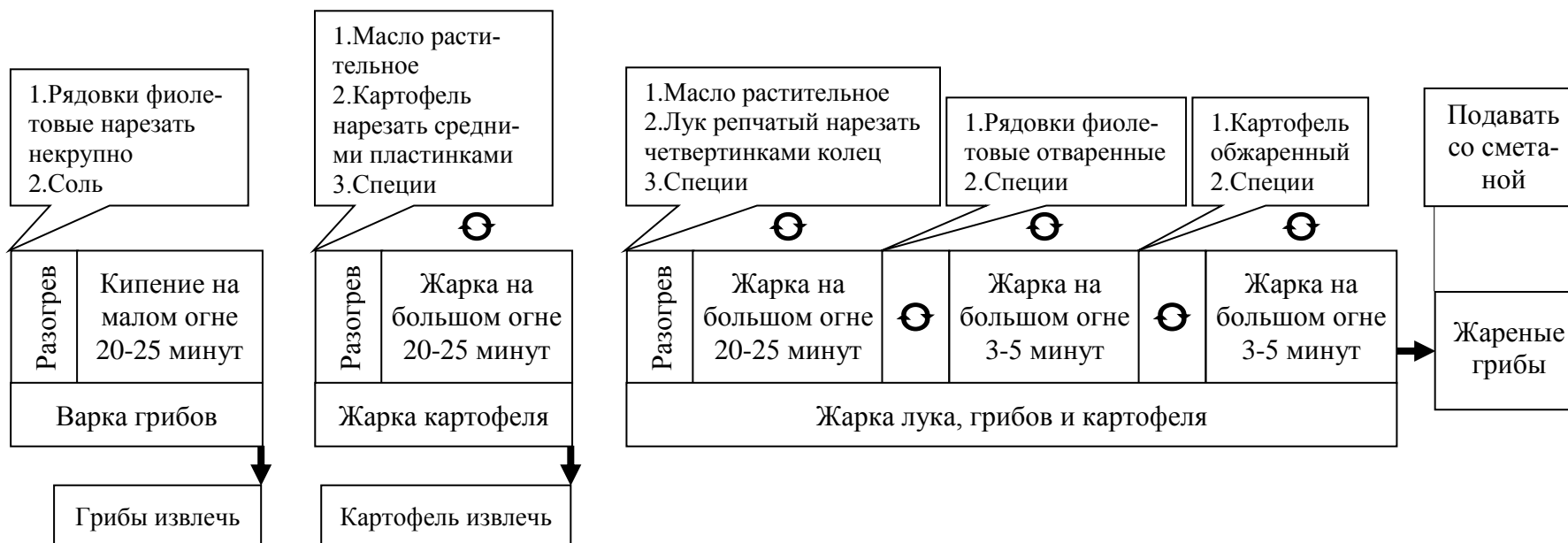


Жареные рядовки фиолетовые с картофелем, луком и сметаной "Осенний сюрприз" (khurs.ru - 2020)



⌚ - перемешать

Специи: чеснок сушёный измельчённый, орегано, карри, смесь перцев молотая, соль

- 1.Рядовки фиолетовые – 1,1-1,2 кг
- 2.Картофель – 1,3-1,4 кг
- 3.Лук репчатый – 0,8 кг
- 4.Орегано – 1 ст. ложка
- 5.Чеснок сушёный измельчённый – 0,75 ст. ложки
- 6.Карри – 1 ч. ложка
- 7.Смесь перцев молотая – 0,2-0,3 ч. ложки
- 8.Соль – 1,0 ст. ложка (для варки грибов) + 1,0-1,2 ст. ложки (для жарки)
- 9.Масло растительное – 60-80 г
- 10.Сметана жирностью 20 %
- 11.Вода – 2,0-2,5 л (для варки грибов)



Жареные рядовки фиолетовые с картофелем, луком и сметаной "Осенний сюрприз"



1. Собираем рядовки фиолетовые



2. Перебираем, моем, чистим и режем рядовки фиолетовые некрупно



3. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём рядовки и соль



4. Отваренные рядовки фиолетовые кладём на тарелку



5. Берём картофель



6. Чистим картофель



7. Режем картофель средними пластинками



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый четвертинками колец



10. Составляем пропорции специй



11. Перемешиваем специи



12. Берём масло растительное

Жареные рядовки фиолетовые с картофелем, луком и сметаной "Осенний сюрприз"



13. Берём сметану жирностью 20 %



14. Ставим сковороду на огонь



15. Наливаем масло растительное в сковороду



16. Кладём картофель в сковороду



17. Кладём первую часть специй в сковороду



18. Перемешиваем картофель и специи



19. Жарим картофель на большом огне постоянно перемешивая



20. Кладём готовый картофель на тарелку



21. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



22. Кладём лук репчатый в сковороду



23. Кладём вторую часть специй в сковороду



24. Перемешиваем лук и специи

Жареные рядовки фиолетовые с картофелем, луком и сметаной "Осенний сюрприз"



25. Обжариваем лук на большом огне до охристого оттенка цвета



26. Кладём отваренные рядовки фиолетовые в сковороду



27. Кладём третью часть специй в сковороду



28. Кладём картофель в сковороду



29. Перемешиваем содержимое сковороды



30. Подаём жареные рядовки с луком и картофелем на стол



31. Добавляем сметану



32. Перемешиваем сметану и грибы с луком и картофелем