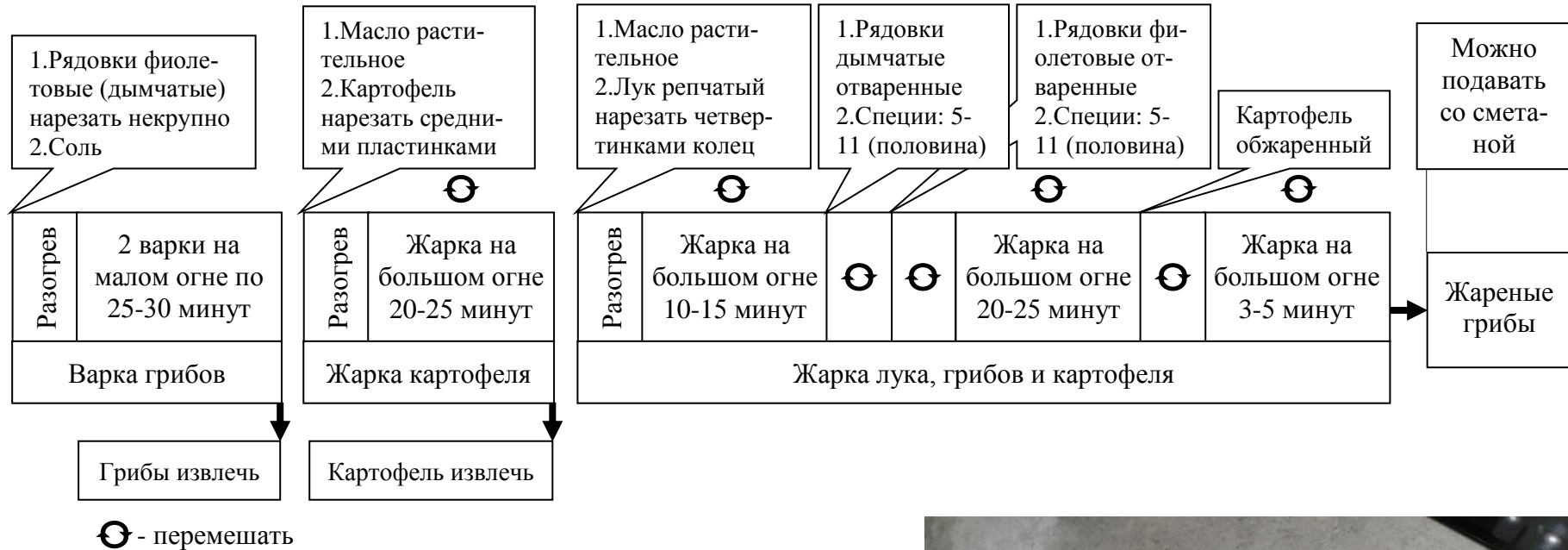


Жареные рядовки с картофелем и луком "Осенний сюрприз - 2" (khurs.ru - 2020)



- 1.Рядовки фиолетовые – 1,1-1,2 кг
- 2.Рядовки дымчатые – 1,1-1,2 кг
- 3.Картофель – 1,8-2 кг
- 4.Лук репчатый – 1 кг
- 5.Чеснок сушёный измельчённый – 0,75 ст. ложки
- 6.Хмели-сунели – 0,75 ст. ложки
- 7.Куркума – 1 ч. ложка
- 8.Зира – 0,5 ч. ложки
- 9.Кардамон – 0,3 ч. ложки
- 10.Смесь перцев молотая – 0,25-0,3 ч. ложки
- 11.Соль – 1,0 ст. ложка (на каждую варку грибов) + 1,0-1,2 ст. ложки (для жарки)
- 12.Масло растительное – 60-80 г
- 13.Вода – 2,0-2,5 л (на каждую варку грибов)



Жареные рядовки с картофелем и луком "Осенний сюрприз - 2"



1. Собираем рядовки дымчатые



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



3. Собираем рядовки фиолетовые



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



5. Берём картофель



6. Чистим картофель



7. Режем картофель средними пластинками



8. Берём лук репчатый



9. Чистим лук репчатый



10. Режем лук репчатый четвертинками колец



11. Составляем пропорции специй



12. Перемешиваем специи

Жареные рядовки с картофелем и луком "Осенний сюрприз - 2"



13. Берём масло растительное



14. Варим рядовки дымчатые в подсоленной воде на малом огне



15. Отваренные рядовки дымчатые кладём на тарелку



16. Варим рядовки фиолетовые в подсоленной воде на малом огне



17. Отваренные рядовки фиолетовые кладём на тарелку



18. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



19. Кладём картофель в сковороду, жарим на большом огне



20. Постоянно перемешиваем, жарим до румяной корочки



21. Кладём готовый картофель на тарелку



22. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



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



24. Постоянно перемешиваем, жарим до охристого оттенка цвета

Жареные рядовки с картофелем и луком "Осенний сюрприз - 2"



25. Кладём отваренные рядовки дымчатые в сковороду



26. Кладём первую часть специй в сковороду



27. Кладём отваренные рядовки фиолетовые в сковороду



28. Кладём вторую часть специй в сковороду



29. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на большом огне



30. Кладём картофель в сковороду



31. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на среднем огне



32. Подаём на стол, можно добавить сметану