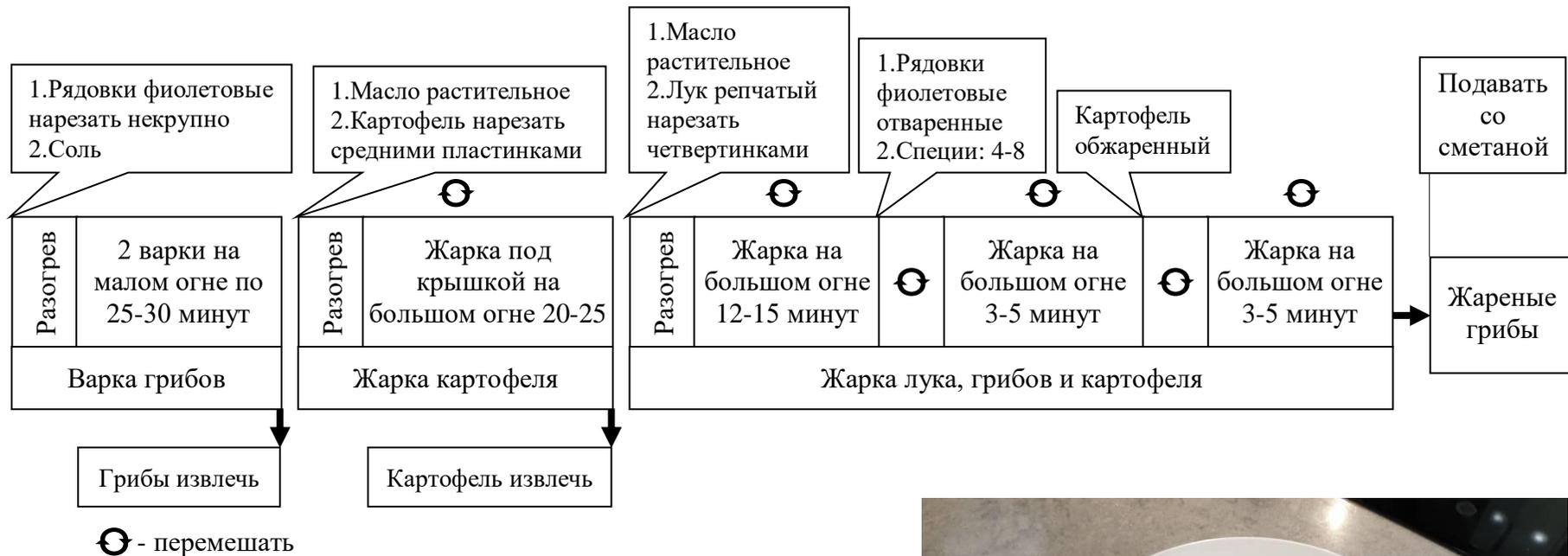


Жареные рядовки фиолетовые с картофелем и луком "Зеленоградский лес" (khurs.ru - 2021)



- 1.Рядовки фиолетовые – 2,5 кг
- 2.Картофель – 1,4-1,5 кг
- 3.Лук репчатый – 1 кг
- 4.Чеснок сушёный измельчённый – 0,5-0,75 ст. ложки
- 5.Хмели-сунели – 0,3 ч. ложки
- 6.Кориандр – 0,3 ч. ложки
- 7.Смесь перцев молотая – 0,2-0,3 ч. ложки
- 8.Соль – 1,0 ст. ложка (на каждую варку грибов) + 0,75 ст. ложки (для жарки)
- 9.Масло растительное – 70-80 г
- 10.Сметана жирностью 20 %
- 11.Вода – 2,0-2,5 л (на каждую варку грибов)



Жареные рядовки фиолетовые с картофелем и луком "Зеленоградский лес"



1. Варим рядовки фиолетовые в двух водах



2. Чистим картофель



3. Режем картофель средними пластинками



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый средними квадратиками



6. Составляем пропорции специй



7. Перемешиваем специи



8. Берём масло растительное



9. Берём сметану жирностью 20 %



10. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



11. Кладём картофель в сковороду



12. Кладём часть специй в сковороду, перемешиваем

Жареные рядовки фиолетовые с картофелем и луком "Зеленоградский лес"



13. Жарим под крышкой на большом огне, перемешиваем



14. Жареный картофель выкладываем в тарелку



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём лук репчатый в сковороду



17. Жарим лук репчатый на большом огне, перемешиваем



18. Кладём отваренные рядовки фиолетовые в сковороду



19. Кладём оставшуюся часть специй в сковороду, перемешиваем



20. Перемешиваем содержимое сковороды



21. Кладём жаренный картофель в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на больш. огне



23. Кладём жареные фиолетовые рядовки с картофелем в тарелку



24. Кладём сметану в тарелку, подаём на стол