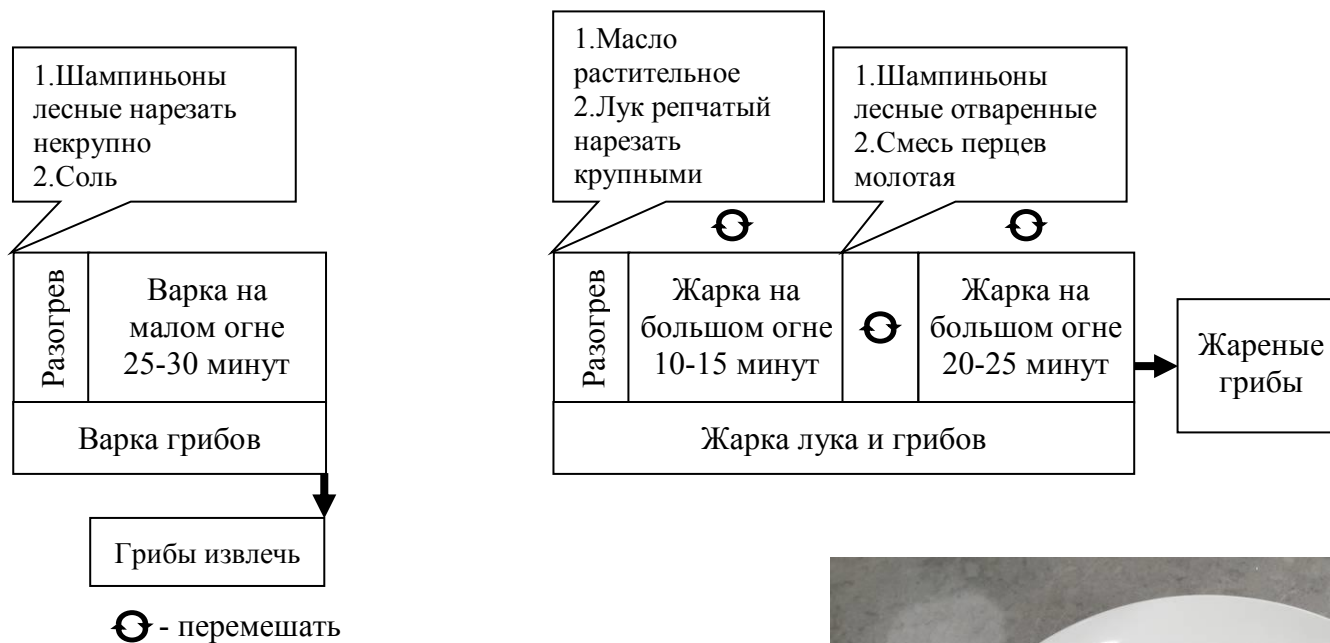


Жареные шампиньоны лесные с луком "На скорую руку" (khurs.ru - 2021)



1. Шампиньоны лесные – 100 г
2. Лук репчатый – 400-450 г
3. Смесь перцев молотая – 0,1-0,2 ч. ложки
4. Соль – 1,0-1,2 ст. ложки (для варки грибов)
5. Масло растительное – 40-50 г
6. Вода – 2,0-2,5 л



Жареные шампиньоны лесные с луком "На скорую руку"



1. Собираем шампиньоны лесные



2. Перебираем, моем, чистим и режем шампиньоны некрупно



3. Чистим и режем лук репчатый крупными квадратиками



4. Берём масло растительное



5. Варим шампиньоны лесные в подсоленной воде



6. Отваренные шампиньоны лесные выкладываем на тарелку



7. Ставим сковороду с растительным маслом на огонь



8. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого оттенка



9. Кладём шампиньоны лесные отварные в сковороду



10. Жарим на большом огне, перемешиваем



11. Кладём жаренные шампиньоны лесные с луком в



12. Подаём на стол

контейнер