

Жареные опята королевские "Угощение по-королевски" (khurs.ru - 2021)



1. Опята королевские – 1,8-1,9 кг
2. Лук репчатый – 1,3 кг
3. Чеснок сушёный молотый – 0,4-0,5 ст. ложки
4. Базилик сушёный молотый – 1-1,5 ст. ложки
5. Хмели-сунели - 0,5 ч. ложки
6. Перец лимонный молотый - 0,3-0,35 ч. ложки
7. Соль – 1,0-1,2 ст. ложки (для каждой варки грибов) + 0,4 ст. ложки (для жарки)
8. Масло растительное – 40-50 г
9. Вода – 2,0-2,5 л (для каждой варки грибов)



Жареные опята королевские "Угощение по-королевски"



1. Собираем опята королевские



2. Перебираем, моем, чистим и режем опята королевские некрупно



3. Кладём в кастрюлю с водой опята королевские и соль



4. Варим 3 раза на малом огне со сменой воды



5. Отваренные опята королевские выкладываем на тарелку



6. Чистим лук репчатый



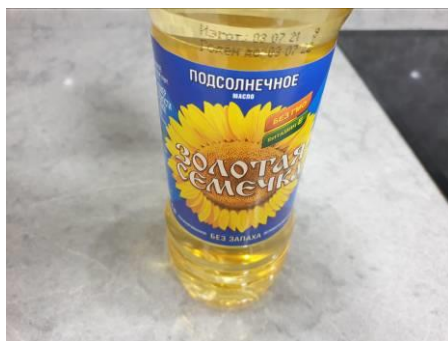
7. Режем лук репчатый крупными квадратиками



8. Составляем пропорции специй



9. Перемешиваем специи



10. Берём масло растительное



11. Берём сметану жирностью 20 %



12. Ставим сковороду на огонь

Жареные королевские опята "Угощение по-королевски"



13. Наливаем масло растительное в сковороду



14. Кладём лук репчатый в сковороду



15. Перемешиваем лук в сковороде



16. Жарим лук репчатый на большом огне до золотистого оттенка



17. Кладём отварные опята королевские в сковороду



18. Кладём специи в сковороду



19. Перемешиваем содержимое сковороды



20. Жарим на большом огне



21. Периодически перемешиваем



22. Подаём на стол



23. Добавляем сметану



24. Перемешиваем