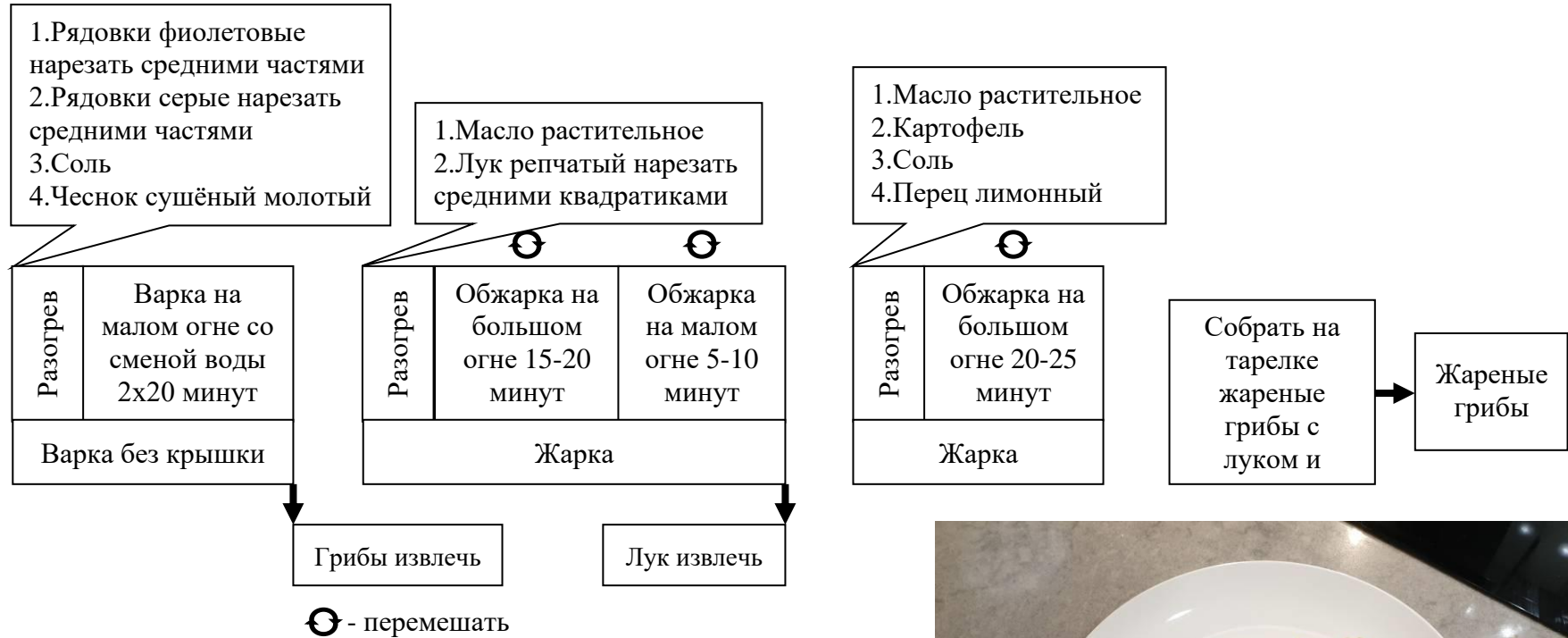


Жареные грибы с луком и картофелем "Рядовки гурманские" (khurs.ru - 2022)



- 1.Рядовки фиолетовые – 0,8 кг
- 2.Рядовки серые – 1,5 кг
- 3.Картофель – 2,5 кг
- 4.Лук репчатый – 1,3 кг
- 5.Масло растительное – 60-70 г
- 6.Чеснок сушёный молотый – 0,5 - для второй варки
- 7.Перец лимонный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
- 8.Соль – 1-1,5 ст. л. + 1-1,5 ст. л. – для варки грибов, 0,5 ст. ложки для жарки картофеля
- 9.Вода для варки грибов – 3,5 л + 3,5 л



Жареные грибы с луком и картофелем "Рядовки гурманские"



1. Собираем, моем, чистим и режем рядовки фиолетовые



2. Собираем, моем, чистим и режем рядовки серые



3. Чистим и режем картофель пластинками



4. Чистим и режем лук репчатый средними квадратиками



5. Чистим и режем чеснок тонкими пластинками



6. Берём масло растительное



7. Берём перец лимонный молотый



8. Ставим кастрюлю с водой на огонь, кладём грибы



9. Кладём соль и чеснок сушёный молотый в кастрюлю, варим



10. После двух варок выкладываем грибы на тарелку



11. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



12. Кладём картофель в сковороду

Жареные грибы с луком и картофелем "Рядовки гурманские"



13. Кладём соль и перец лимонный в сковороду



14. Перемешиваем содержимое сковороды



15. Жарим под крышкой на большом огне, перемешиваем



16. Жарим картофель до образования румяной корочки



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём лук репчатый в сковороду



19. Жарим лук репчатый на больш. огне до охристого оттенка



20. Кладём отваренные грибы в сковороду



21. Кладём чеснок в сковороду



22. Кладём перец лимонный в сковороду



23. Перемешиваем и жарим на малом огне



24. Кладём жареную картошку и грибы в тарелку, подаём на стол