

Жареные строчки гигантские с луком и картофелем "Открытие сезона" (khurs.ru - 2022)



1. Строчки гигантские – 1,8 кг (после варки - 630 г)
2. Картофель – 1,6 кг
3. Лук репчатый – 0,9 кг
4. Масло растительное – 60-70 г
5. Перец лимонный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
6. Соль – 1-1,5 ст. л. + 1-1,5 ст. л. – для варки грибов,
0,3 ст. ложки для жарки картофеля
7. Вода для варки грибов – 3,5 л + 3,5 л



Жареные строчки гигантские с луком и картофелем "Открытие сезона"



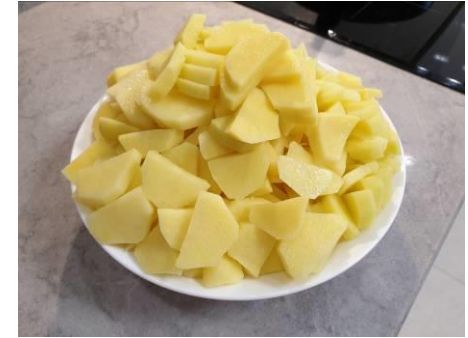
1. Собираем строчки гигантские



2. Моем, чистим и режем строчки гигантские некрупно



3. Чистим картофель



4. Режем картофель пластинками



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый средними квадратиками



7. Берём перец лимонный молотый



8. Берём сметану жирностью 20%



9. Берём масло растительное



10. Ставим кастрюлю с водой и строчками на огонь, варим 2 раза



11. Кладём отваренные строчки гигантские на тарелку



12. Ставим сковороду с маслом растительным и луком на огонь

Жареные строчки гигантские с луком и картофелем "Открытие сезона"



13. Жарим лук на большом огне до золотистого оттенка



14. Кладём отваренные строчки гигантские на сковороду



15. Перемешиваем содержимое сковороды



16. Жарим на большом огне, перемешиваем



17. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



18. Кладём картофель, соль и перец лимонный в сковороду, перемеш.



19. Жарим картофель на большом огне до румяной корочки, перемеш.



20. Кладём обжаренные грибы с луком репчатым в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на малом огне



22. Кладём жаренные грибы с луком и картофелем на тарелку



23. Кладём сметану в тарелку



24. Перемешиваем сметану с грибами, подаём на стол