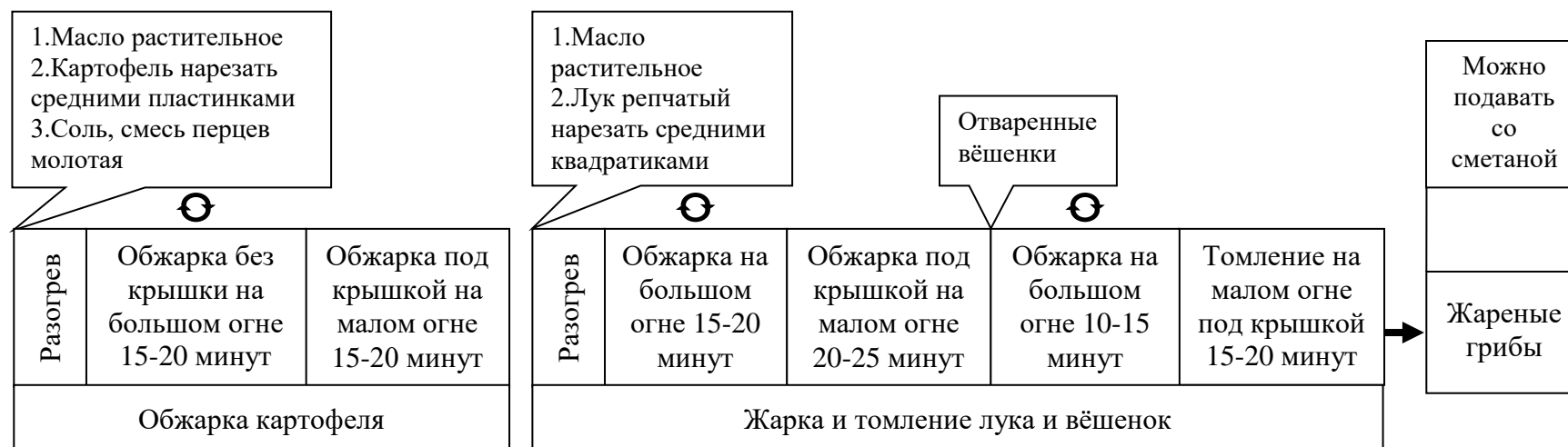


Жареные вёшенки с картофелем и луком "Ботанический сад" (khurs.ru - 2022)



☻ - перемешать

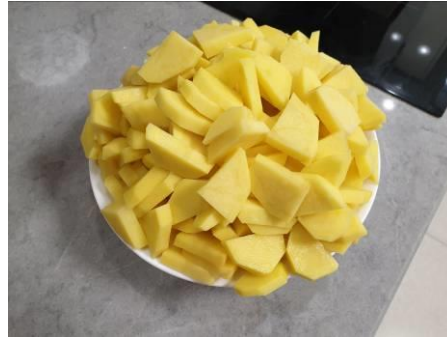
1. Вёшенки обыкновенные (отварные) – 350 г
2. Картофель – 2 кг
3. Лук репчатый – 600 г
4. Масло растительное – 80-90 г
5. Соль – 0,5-0,7 ст. ложки
6. Соль – 0,3-0,35 ч. ложки



Жареные вёшенки с картофелем и луком "Ботанический сад"



1. Чистим картофель



2. Режем картофель средними пластинками



3. Размораживаем вёшенки отварные



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый средними квадратиками



6. Берём масло растительное



7. Ставим сковороду на огонь



8. Наливаем масло растительное в сковороду



9. Кладём картофель в сковороду, жарим на большом огне



10. Кладём специи в сковороду



11. Перемешиваем содержимое сковороды



12. Периодически перемешиваем картофель

Жареные вёшенки с картофелем и луком "Ботанический сад"



13. Жарим до образования румяной корочки



14. Накрываем сковороду крышкой и жарим на малом огне



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём лук репчатый в сковороду



17. Накрываем сковороду крышкой и жарим на большом огне



18. Жарим до золотистого оттенка, периодически перемешиваем



19. Кладём вёшенки отварные в сковороду



20. Кладём специи в сковороду



21. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на больш. огне



22. Накрываем сковороду крышкой и томим на большом огне



23. Периодически перемешиваем содержимое сковороды



24. Подаём на стол