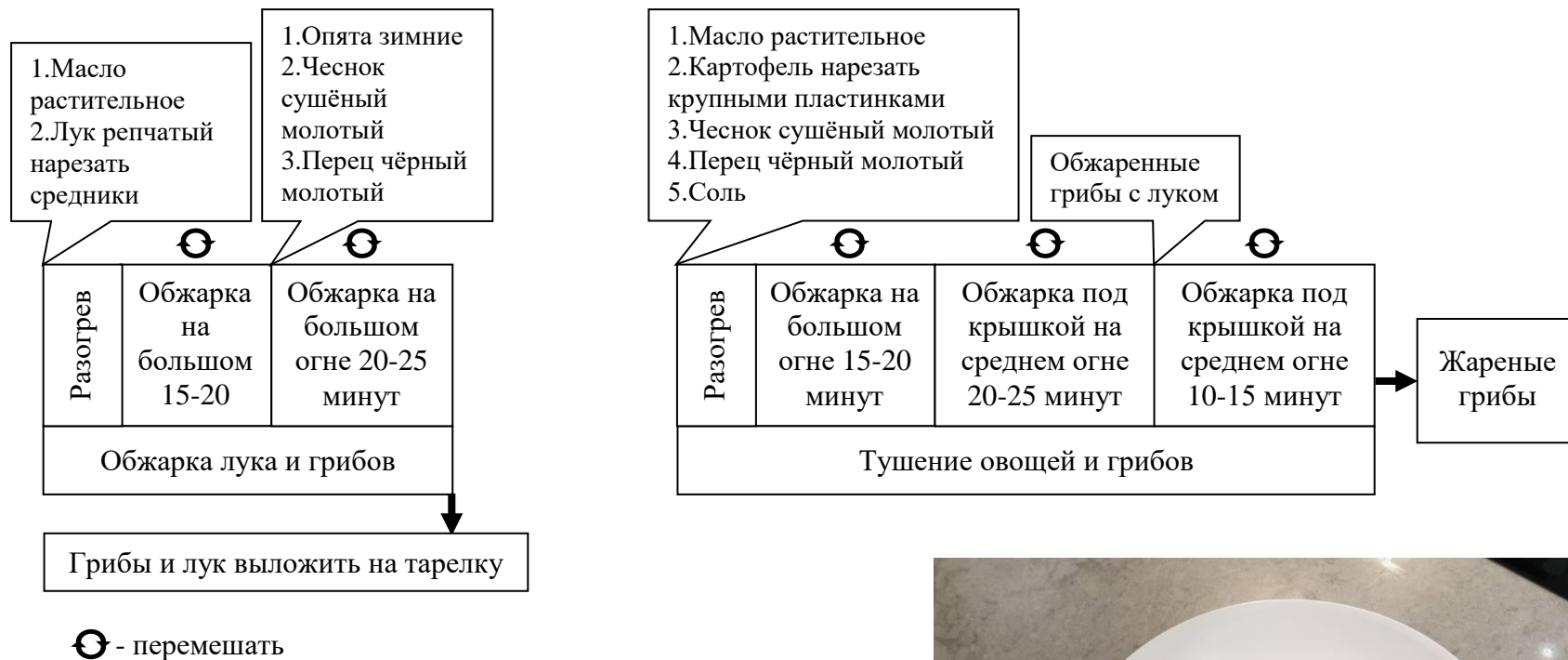


Жареные зимние опята с картофелем и луком "Зимняя пора" (khurs.ru - 2022)



1. Опята зимние – 540 г
2. Картофель – 1,5-1,6 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Масло растительное – 70-80 г
5. Чеснок сушёный молотый – по вкусу
3. Перец чёрный молотый – по вкусу
6. Соль – по вкусу

Жареные зимние опята с картофелем и луком "Зимняя пора"



1. Берём опята зимние



2. Чистим лук репчатый



3. Режем лук репчатый средними квадратиками



4. Чистим картофель



5. Режем картофель крупными пластинками



6. Берём масло растительное



7. Берём специи



8. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



9. Кладём лук репчатый на сковороду, жарим на большом огне



10. Периодически перемешиваем, жарим лук до охристого оттенка



11. Кладём опята зимние в сковороду



12. Кладём специи в сковороду

Жареные зимние опята с картофелем и луком "Зимняя пора"



13. Перемешиваем содержимое сковороды, жарим на больш. огне



14. Жарим до готовности



15. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



16. Кладём картофель в сковороду



17. Кладём специи в сковороду



18. Перемешиваем содержимое, жарим на большом огне



19. Подрумяниваем картофель



20. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



21. Кладём жареные грибы с луком в сковороду



22. Перемешиваем содержимое сковороды



23. Накрываем сковороду крышкой, жарим на среднем огне



24. Подаём на стол