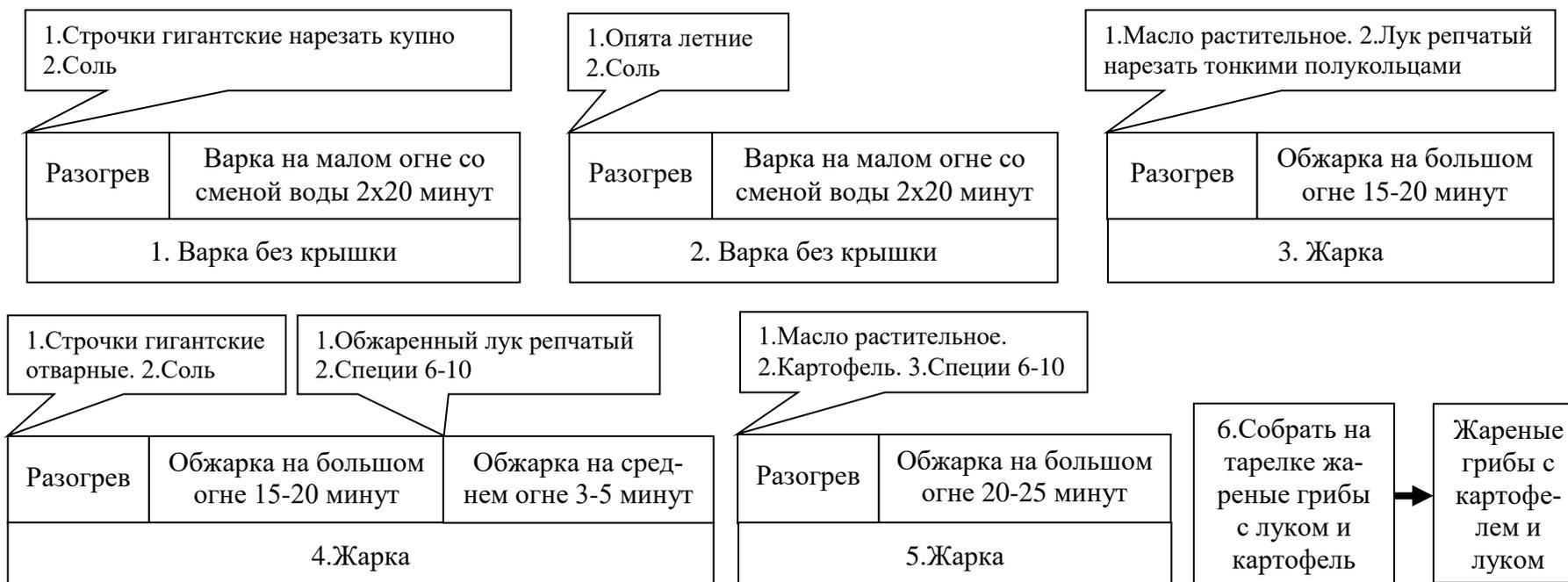


Жареные грибы с картофелем "Весенний микс" (khurs.ru - 2021)



1. Строчки гигантские – 500-600 г
2. Опята летние – 150-200 г
3. Картофель – 2 кг
4. Лук репчатый – 1 кг
5. Масло растительное – 60-70 г
6. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,7 ст. ложки
7. Хмели-сунели – 0,3-0,4 ч. ложки
8. Перец чёрный молотый – 0,3-0,4 ч. ложки
9. Кардамон – 0,5 ч. ложки
10. Соль – 1-1,5 ст. л. + 1-1,5 ст. л. – для варки грибов, 0,5 ст. ложки для жарки
11. Вода для варки грибов – 3,5 л + 3,5 л



Жареные грибы с картофелем "Весенний микс"



1. Берём строчки гигантские



2. Чистим и моем строчки гигантские



3. Берём опята летние



4. Чистим и моем опята летние



5. Чистим картофель



6. Режем картофель средними кусочками



7. Чистим лук репчатый



8. Режем лук репчатый тонкими полукольцами



9. Составляем пропорции специй



10. Перемешиваем специи



11. Берём масло растительное



12. Варим строчки гигантские

Жареные грибы с картофелем "Весенний микс"



13. Отваренные строчки гигантские выкладываем на тарелку



14. Варим опята летние



15. Отваренные опята летние выкладываем на тарелку



16. Ставим сковороду с маслом на огонь



17. Кладём лук репчатый в сковороду



18. Жарим лук репчатый на большом огне, постоянно перемешиваем



19. Жарим лук репчатый до охристого оттенка



20. Кладём обжаренный лук репчатый в контейнер



21. Ставим сковороду с маслом на огонь



22. Кладём отварн. строчки гигантские и часть специй в сковороду



23. Обжариваем строчки гигантские на б.огне, смешиваем с луком



24. Кладём обжаренные строчки гигантские с луком репчатым в к.

Жареные грибы с картофелем "Весенний микс"



25. Ставим сковороду с маслом на огонь



26. Кладём отварные опята летние в сковороду



27. Кладём часть специй в сковороду, жарим на большом огне



28. Кладём лук репчатый в сковороду



29. Обжариваем отварные опята летние с луком на большом огне



30. Обжаренные опята летние с луком выкладываем в контейнер



31. Ставим сковороду с маслом на огонь



32. Кладём картофель в сковороду



33. Кладём оставшиеся специи в сковороду



34. Перемешиваем и жарим на большом огне



35. Жарим картофель до образования румяной корочки



36. Кладём на тарелку картофель и грибы с луком, подаём на стол