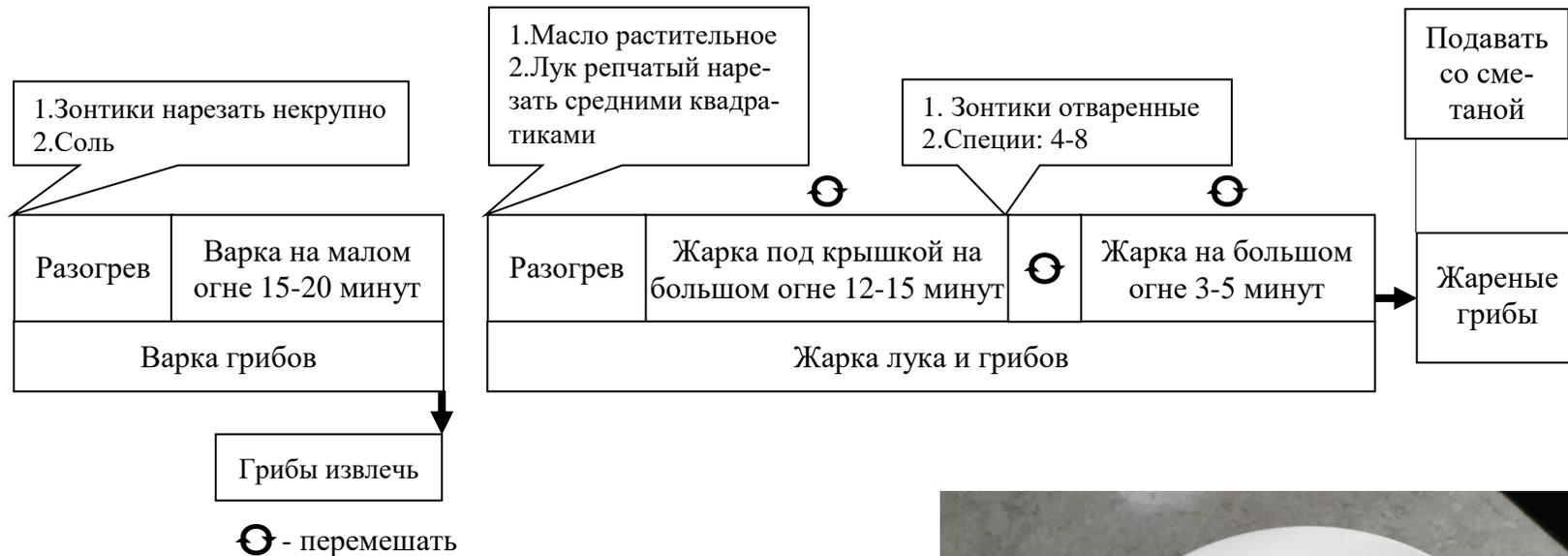


Жареные зонтики с луком и сметаной "Деликатные" (khurs.ru - 2021)



1. Зонтики – 2,1-2,2 кг
2. Лук репчатый – 2 кг
3. Зелень укропа сушёная измельчённая – 1,5-2 ст. ложки
4. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
5. Хмели-сунели – 0,5-0,7 ч. ложки
7. Смесь перцев молотая – 0,3-0,5 ч. ложки
8. Соль – 1,0 ст. ложка (на варку грибов) + 0,75 ст. ложки (для жарки)
9. Масло растительное – 60-70 г
10. Сметана жирностью 20 %
11. Вода – 2,0-2,5 л (на варку грибов)



Жареные зонтики с луком и сметаной "Деликатные"



1. Собираем зонтики



2. Моем и режем зонтики на некрупно



3. Чистим лук репчатый



4. Режем лук репчатый средними квадратиками



5. Составляем пропорции специй



6. Перемешиваем специи



7. Берём сметану жирностью 20 %



8. Берём масло растительное



9. Ставим кастрюлю с водой, зонтики солью на огонь



10. Варим зонтики на малом огне



11. Ставим сковороду с маслом растительным на огонь



12. Кладём лук репчатый в сковороду, жарим на большом огне

Жареные зонтики с луком и сметаной "Деликатные"



13. Накрываем сковороду крышкой, жарим и перемешиваем



14. Жарим лук репчатый до оттенка охры



15. Жареный лук репчатый выкладываем в тарелку



16. Посыпаем лук смесью специй



17. Перемешиваем лук и специи



18. Наливаем масло растительное в сковороду типа вок



19. Кладём отваренные зонтики в сковороду



20. Перемешиваем содержимое сковороды



21. Жарим на большом огне, перемешиваем



22. Кладём грибы с луком на тарелку



23. Кладём сметану в тарелку



24. Перемешиваем сметану с грибами и луком, подаём на стол